

18 Φεβρουαρίου 2017

Φουρτάλια Άνδρου

/ Γενικά Θέματα



Χρόνος προετοιμασίας: 10 Λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 10 Λεπτά

Αυγά - 6 τεμ

Πατάτες - 4 τεμ

Λουκάνικα χωριάτικα - 3 τεμ

Ελαιόλαδο - 1 κούπα

Δυόσμος φρέσκος - 5-6 φύλλα

Αλάτι - Πιπέρι

οδηγίες Κόβουμε τις πατάτες ροδέλες και τις τηγανίζουμε ελαφρά στο ελαιόλαδο. Κόβουμε τα λουκάνικα σε χονδρά κομμάτια και τα σοτάρουμε. Χτυπάμε τα αυγά σε ένα μπολ, προσθέτουμε τον δυόσμο ψιλοκομμένο και ενσωματώνουμε τα υπόλοιπα υλικά (η ποσότητα των υλικών επαρκεί για γεύμα τεσσάρων ατόμων). Στο τηγάνι που τηγανίσαμε τις πατάτες, αφήνουμε τόσο λάδι όσο χρειάζεται για να καλύψουμε τον πάτο της φρουτάλιας και το ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά. Αδειάζουμε το περιεχόμενο του μπολ, το διαμορφώνουμε ομοιόμορφα με μια σπάτουλα και τοποθετούμε το καπάκι. Μετά από 3 περίπου λεπτά και με την βοήθεια ενός ρηχού πιάτου την γυρίζουμε από την άλλη πλευρά, τοποθετούμε πάλι το καπάκι και την ψήνουμε για άλλα 3 με 4 λεπτά. Η φουρτάλια είναι έτοιμη για σερβίρισμα..

*Αν και οι παραδοσιακές συνταγές δεν σηκώνουν πειραματισμούς, τολμήστε να προσθέσετε ψιλοκομμένο κρεμμύδι ξερό και τριμμένο κεφαλοτύρι κατά την ανάμειξη.

Την συνταγή, καθώς και την φωτογραφία για φουρτάλια Άνδρου, μας έδωσε ο κύριος Ιωάννης Ξένος τον οποίο ευχαριστούμε ιδιαίτερα...

Πηγή: www.chefoulis.gr