

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μοσχαράκι μαγειρεμένο στη γάστρα με αγουρέλαιο

Υλικά για 5-6 άτομα

1 κιλό κρέας μοσχαρίσιο, κομμένο σε μέτριους κύβους

300 ml ελαιόλαδο

1½ κρεμμύδι ξερό, κομμένο σε λεπτές φέτες

2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

1 καρότο κομμένο σε κύβους

2-3 κόκκοι μπαχάρι

1 ξύλο κανέλας & 1 φύλλο δάφνης

1 φλ. κόκκινο ξηρό κρασί

2 κ.σ. πελτές ντομάτας

(προαιρετικά προσθέτουμε αρακά-καρότο)

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε το κρέας να βράσει σε ένα βαθύ σκεύος με μπόλικο νερό, τόσο ώστε να το σκεπάζει. Βράζουμε για 20' περίπου και ξαφρίζουμε όσες φορές είναι απαραίτητο. Στη συνέχεια, αφαιρούμε το κρέας με τρυπητή κουτάλα, το κρυώνουμε ελαφρά σε τρεχούμενο νερό και το αφήνουμε να στραγγίξει. Σε ένα δεύτερο σκεύος, ζεσταίνουμε καλά το ελαιόλαδο και σοτάρουμε για λίγα λεπτά το κρέας, μέχρι να πάρει χρώμα από όλες τις πλευρές. Προσθέτουμε κατόπιν το κρεμμύδι, ξερό και φρέσκο, το καρότο, τα μπαχαρικά και το αλατοπίπερο. Συνεχίζουμε το σοτάρισμα, έως ότου μαραθούν τα λαχανικά. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε για 2'-3' σε δυνατή φωτιά, έως ότου εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέτουμε τον πελτέ, και νερό τόσο, ώστε να καλυφθούν τα υλικά, μαγειρεύουμε για 45' περίπου σε μέτρια φωτιά, μέχρι να μαλακώσει το κρέας και να δέσει η σάλτσα.

Σερβίρουμε το φαγητό ζεστό με κυλόπιτες και τριμμένη γραβιέρα.

Μπλατσάρα (πίτα με χόρτα)

Υλικά για 8 άτομα

Γέμιση

1500 γρ. διάφορα λαχανικά (σπανάκι, κρεμμυδάκια, πράσα, σέσκουλα, λάπατα,

άνιθος, μαϊντανός και άλλα μυρωδικά)

500 γρ. φέτα

2 φλιτζάνια ρύζι ή τραχανά

5 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Υλικά για το φύλλο

1 κιλό αλεύρι

1 κ.γλυκού αλάτι

2 κ.σούπας λάδι

1κ.γλυκού ξίδι

χλιαρό νερό όσο πάρει

Εκτέλεση συνταγής

Πλένουμε τα λαχανικά και τα ψιλοκόβουμε. Ρίχνουμε τη φέτα, το ρύζι και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε.

Για το φύλλο: Ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι, το λάδι και το ξίδι. Ρίχνουμε σιγά σιγά το νερό και ζυμώνουμε να πετύχουμε μια ζύμη μαλακή. Χωρίζουμε σε 4 μπαλάκια. Μοιράζουμε τη γέμιση σε 4 μέρη. Ανοίγουμε τα φύλλα και τυλίγουμε 4 ρολά ραντίζουμε την επιφάνεια με 1-2 κουτ. σούπας νερό και ψήνουμε την πίτα μας για περίπου 1 ώρα και 10 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C. Αφού τελειώσει το ψήσιμο, σβήνουμε το φούρνο και αφήνουμε μέσα την πίτα για 5-10 λεπτά κατόπιν σερβίρουμε προαιρετικά συνοδέψτε με γιαούρτι και ψιλοκομμένο δυόσμο.

ελαιοτουρισμός

μία υποσχόμενη μορφή εναλλακτικού τουρισμού στην

Πρέβεζα

ΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Καφές Υποδοχής

Λαδόπιτα

Ελαιόψωμο

1ο πιάτο

Μπλατσάρα (πίτα με χόρτα)

Ελιές-πάστα ελιά-γαλοτύρι με ελαιόλαδο και δυόσμο - Ψωμί
Ηπειρώτικη Φοκάτσια με ελιές

Πρεβεζιάνικη Σαλάτα

Ρόκα, σαλάτα πράσινη, ντομάτα, ανθότυρο με σουσάμι &
λαδόμελο με πετιμέζι.

Ντόπιο Μοσχαράκι Γάλακτος

με παραδοσιακές κυλοπίτες Πρέβεζας

Ντόπιο Μοσχαράκι μαγειρεμένο στη γάστρα με αγουρέλαιο,
ντομάτες Πρέβεζας και κυλοπίτες Πρέβεζας με παλαιωμένη
γραβιέρα Ηπείρου.

Γλυκιά ανάμνηση από την Ήπειρο

Κρέμα γαλατόπιτας με ζαχαρένιο φύλλο
και μαρμελάδα ελιάς με αρμπαρόριζα.

Κρασιά περιοχής

πλαγιές Μικρής Λάκας Σούλι

Λευκό, ροζέ, ερυθρό, με γλυκιά και γεμάτη γεύση!

Το μενού επιμελείται ο chef Αναστάσιος Τόλης
σε συνεργασία με την chef του ξενοδοχείου MARGARONA PALACE