Το Μπιάνκο

written by Siorra Vittoria | 30.04.2018



Επειδής μ’ αρώτηξε εδώ και δύο τρεις μέρες αυτό το παιδί τ’ αψηλό ο Κωστάκης πούχε μπαμπά Γυμνασιάρχη και είναι από καλή οικογένεια, γι’ αφτό και του απαντάμε, παρόλο που παγιά πολύ την είχα γράψει ρετσέττα αλλά αυτά τα μπαίγχνια εις τη φημερίδα τηνε χάσανε.

Το μπιάνκο είναι το κανονικό παγιό Μπρούετο που εφτιάνανε πριχού πάει ο Κολόμπος εις την Αμερική και φέρει τα κομιντάρα.

Αντί το καινούργιο λεπόν να το λέμε Μπρουέττο Ρόσσο τούμεινε σκέτο μπρουέτο και το παγιό το λέμε σκέτα μπιάνκο.

Το Ρόσσο το ιδικό μας με τα πετρόψαρα είναι σαν αυτό του Βένετο.

Να ξαναειπούμε ότι κάθε χρόνο γένεται διεθνή διαγωνισμός Μπουρδέτου όλης τση Αντριατικής Μάρε Νόστρουμ και πρέπει να συνενοηθούμε όλες να βγάλουμε μιχτή Κερκύρας σκουάντρα να εκτοπροσωπήσουμε και τσου Κορυφούς μια βολά που τόχουμε για πιάτο νατσιονάλε.

Η συνταγή που σας δίνω είναι η οριτζινάλε η ιταλικιά. Άμα θέλετε βάρτε και πατάτα. Αλλά τίποτις άλλο όχι.

ΥΛΙΚΑ

1.5 kg καθαρισμένου ψαριού που να έχει: μπαρμπούνια, μπακαγιάρο, σουπιά-καλαμάρι, πεσκανδρίτσα, κανιόκες
6 γαρίδες
1 άσπρο κρομμύδι

2 πακέτα σαφράν
250 ml άσπρο κρασί
6 φέτες χωργιάτικο ψωμί
τότσο μαϊντανό
9 κουτάγια λάδι από το καλό
αλάτι, πιπέρι μαύρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε καλά, τα ψάρια, κόβουμε σε φέτες τη πεσκανδρίτσα, χωρίζουμε τσι ουρές από το κεφάλι και γενικά τα κόβουμε σε 2-3 κομμάτια ανάλογα με το πόσο μεγάλα είναι

2. Καθαρίζουμε το κρομμύδι το κόβουμε φετίτσια και το βάνουμε να τσιγαριστεί με τότσο λάδι και προστέτουμε και τη σουπιά.

3. Καλύφτουμε με ζεστό νερό, προστέτουμε το σαφρά και περιμένουμε να βράσει.

4. Προστέτουμε κι όλο το ψαρικό εχτός από τσι κανιόκες και τσι γαρίδες.

5. Ρίχνουμε το κρασί, ασπετάρουμε να εξατμιστεί, βάνουμε όσο αλάτι μας γοδέρει και συνεχίζουμε το μαγείρεμα σε μέτρια φωτιά για 15 περίπου λεφτά.

6. Βάνουμε και τσι κανιόκες και τσι γαρίδες και μαγειρεύουμε για άλλα 5 λεφτά.

7. Εις το τέλος ρίχνουμε μπόλικο πιπέρι εις το φαΐ.

Άμα θέλουμε βάνουμε στο πάτο του πιάτου 1 φέτα ψωμί χωργιάτικο και βάνουμε από πάνου τη σούπα.

Προστέτουμε κι από πάνου τότσο μαϊντανό και λίγο λάδι ωμό και το τρώμε.

Οι Ιταγιάνοι άμα βάνουνε και σκόρδο το κόβουνε με τότσο πομιντόρο φρέσκο.