

Κόκορας Μπαρδουνιώτικος

Επική νοστιμιά, ζόρικη καταγωγή μ' ευγενικές συνάφειες και μακρινές ρίζες, ένα πιάτο για γεύμα με την λαογραφία. Ο κούρος των Βαρδουνίων ή κόκορας μπαρδουνιώτικος είναι ο ανεπανάληπτος κοκκινιστός κόκορας της Μάνης ! Τελεία...

Κάνει караμπόλα στα αρώματα της βυζαντινής κουζίνας –και το καυχιέται-, παίζει στο γήπεδό του με τα τοπικά υλικά και ξεπερνά το δύσβατο θέμα της ιστορίας, Μια απίστευτα υπέροχη γεύση που μπορεί να γίνει και με κοτόπουλο. Όσοι τη δοκίμασαν ξαναζήτησαν να φάνε αυτό το νοστιμότατο φαγητό.

Η συνταγή προέρχεται από τα Μπαρδούνια της (Λακωνικής) Μάνης...



ΥΛΙΚΑ για 6-8 άτομα

1 χωριάτικο κόκορα 1 $\frac{1}{2}$ – 2 κιλά κομμένο σε μερίδες, 1 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο, 4-5 κρεμμύδια κομμένα σε χοντρά κομμάτια, 1 ποτήρι κρασιού κόκκινο κρασί, $\frac{1}{2}$ κιλό τριμμένη φρέσκια ντομάτα, 2 κουταλιές πελτέ, 2 φύλλα δάφνης, 3 σκελίδες σκόρδο, 5-6 σπυράκια μπαχάρι, 1 κοφτό κουταλάκι κανέλα, 150 γραμ κεφαλοτύρι κομμένο σε μικρά κομμάτια, (κύβους), 50 γραμ τριμμένη ξερή μυζήθρα, 100 γραμ κεφαλογραβιέρα κομμένη σε μικρά κομμάτια, αλάτι, πιπέρι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεσταίνουμε το λάδι σε μια βαθιά κατσαρόλα και σοτάρουμε τις μερίδες του κόκορα μέχρι να ροδοκοκκινίσουν. Αν δεν χωράνε όλες μαζί κάντε το σε 2 δόσεις. Βάλτε το σοταρισμένο κόκορα σε μια πιατέλα..
2. Ρίξτε μέσα στη κατσαρόλα το κρεμμύδι, σοτάρετέ το καλά και στη συνέχεια ξαναβάλτε τη κότα μέσα στη κατσαρόλα..
3. Ρίξτε τα φύλλα της δάφνης, το σκόρδο, το μπαχάρι, πασπαλίστε με τη κανέλα και σβήστε με το κόκκινο κρασί.
4. Διαλύστε τον πελτέ σε 1 νεροπότηρο νερό και αδειάστε τον μέσα. Αλατίστε ελαφρά και πιπερώστε. Χαμηλώστε τη φωτιά, σκεπάστε τη κατσαρόλα και αφήστε τον κόκορα να μαγειρευτεί για 1 ώρα.
5. Μειώστε ακόμα περισσότερο τη φωτιά, ρίξτε μέσα τη πασπαλισμένη μυζήθρα καθώς και τα κομματάκια από το κεφαλοτύρι και τη κεφαλογραβιέρα.
6. Φέρτε 2 βόλτες με ξύλινη κουτάλα το φαγητό να μισολειώσουν τα τυριά και το σερβίρετε ζεστό στο τραπέζι.
7. Το συνοδεύετε με μακαρόνια ή πατάτες τηγανητές..
8. Σημείωση. Μερικές καλές νοικοκυρές σε τούτο τον κόκορα λίγο πριν βάλουν το τυρί προσθέτουν και 1 φλιτζ τσαγιού πράσινες τσακιστές ελιές που ομολογουμένως είναι πεντανόστιμες.

Κάντε το, το φαγητό σας θα γίνει τέλειο ! Και...καλή σας Απόλαυση !!!