

Κοτόπουλο γεμιστό με φιδέ από Λέσβο

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΦΙΔΕ (Άγρας) - Παραδοσιακή συνταγή από τη Λέσβο

Στο άκουσμα και μόνο της λέξης “φιδές” το μυαλό μας πάει κατευθείαν σε ασθένειες και άνοστα πιάτα ίασης. Στην Άγρα όμως οι άνθρωποι διακατέχονται από την “ασθένεια” του καλού φαγητού αξιοποιώντας από τη μία την παράδοση και από την άλλη τη φαντασία. Το πιάτο που θα φτιάξουμε σήμερα αποτελεί μία από τις σπεσιαλιτέ της περιοχής με μόνη διαφορά ότι ο φιδές είναι χειροποίητος κατευθείαν από τα εργαστήρια του Αγροτουριστικού Γυναικείου Συνεταιρισμού του χωριού.

Φτιάχνεται κυρίως με πέρδικα καθώς όπως έχουμε ξαναπεί η Άγρα είχε πάντα την ξακουστή φήμη ως τόπος κυνηγιού. Παρόλα αυτά η βάση ναί μεν παραμένει ίδια όμως το πουλερικό αντικαθίσταται με κοτόπουλο. Μία γρήγορη και νόστιμη συνταγή για όλη την οικογένεια από την ορεινή Άγρα εμπλουτίζοντας ακόμη περισσότερο τον λεσβιακό τσελεμεντέ...

ΥΛΙΚΑ

1 κοτόπουλο
250 γρ φιδές χειροποίητος
250 γρ ντοματάκι ψιλοκομμένο
1 κουταλιά πελτέ ντομάτας
1 ποτήρι λάδι
1 μέτριο κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο
1 κουταλιά αλάτι
ξύλο κανέλας
1 φύλλο δάφνης
αλάτι & πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αφού καθαρίσουμε και κόψουμε σε κομμάτια το κοτόπουλο το πλένουμε καλά. Αφού το αφήσουμε λίγο να στραγγίξει το σοτάrouμε στο καυτό λάδι και στη συνέχεια προσθέτουμε τοματάκι και πελτέ. Ρίχνουμε και τρία ποτήρια νερό και αφήνουμε να βράσει. Μετά από λίγη ώρα ρίχνουμε και το φιδέ και χαμηλώνουμε τη φωτιά αφήνοντας το να βράζει.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ !!