

Πετεινός Αντιπάρου (Παντίδο)

Δεν έχουμε ασχοληθεί ιδιαίτερα με Κυκλαδίτικες και σίγουρα ήρθε η ώρα να το κάνουμε με τη βοήθεια της Αργυρώς Μπαρμπαρίγου και του site της www.argiro.gr

Πάντως ο πετεινός Παντίδο ή απλά Αντιπάρου είναι εξαιρετική περίπτωση που αξίζει να ασχοληθούμε και να δοκιμάσουμε !
Ιδού λοιπόν η συνταγή...

ΥΛΙΚΑ : 1 πετεινός (κόκορας) χωριάτικος και...αλανιάρης

εντόσθια πετεινού (καρδιά-σुकώτι-στομάχι)

1 καρβέλι ψωμί μπαγιάτικο

3 κ.σ φυτίνη

3 κ.σ κεφαλοτύρι τριμμένο

3 κ.σ γάλα

αλάτι

πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ : Για να φτιάξουμε τον παραδοσιακό κόκορα γεμιστό, πλένουμε καλά πρώτα τον πετεινό με ζεστό νερό και τον αφήνουμε να στραγγίσει.

Βάζουμε σε μία κατσαρόλα το βούτυρο να κάψει και στη συνέχεια ρίχνουμε τα εντόσθια φιλοκομμένα να καβουρδιστούν. Μετά ρίχνουμε την ψίχα του ψωμιού θρυμματισμένη. Καβουρδίζουμε καλά, ανακατεύοντας συνεχώς για να μην κολλήσουν.

Ρίχνουμε το αλάτι, το πιπέρι, και το τυρί και γεμίζουμε τον

πετεινό. Όταν τελειώσει, ρίχνουμε το γάλα, τον ράβουμε με βελόνα καλά και τον βάζουμε να βράσει. Με το ζουμί φτιάχνουμε σούπα αυγολέμονο.

Έπειτα βάζουμε τον κόκορα στο φούρνο να ροδίσει, αφού τον έχουμε τον έχουμε βουτυρώσει λίγο.