

# Κατσικάκι με χυλοπίτες στη γάστρα

## Κατσικάκι με χυλοπίτες στη γάστρα...

Μια φανταστική παραδοσιακή Συνταγή του Μετσόβου !

**ΥΛΙΚΑ :** 1 μπουτάκι αρνί κομμένο σε μερίδες 2 φλ. ντομάτα ψιλοκομμένη 1 φλ. ε.π. ελαιόλαδο  $\frac{1}{2}$  κ.σ. πελτές ντομάτας 2 σκελίδες σκόρδο 2 κρεμμύδια ξερά ψιλοκομμένα 1 φλ. λευκό ξηρό κρασί 500 γρ. χυλοπίτες Αλάτι, πιπέρι

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ :** Ζεσταίνουμε σε φαρδιά κατσαρόλα το ελαιόλαδο, ροδίζουμε το αρνί από όλες τις πλευρές, προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρουμε για 5-7 λεπτά μέχρι να μαραθεί. Σβήνουμε με το κρασί και μόλις εξατμιστεί, μεταφέρουμε σε πήλινη γάστρα με σκέπασμα. Προσθέτουμε την ντομάτα, τον πελτέ και 1 φλ. καυτό νερό και ψήνουμε στους 160°C για 1  $\frac{1}{2}$  ώρα. Ανοίγουμε τη γάστρα, αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε τις χυλοπίτες, 1 φλ. καυτό νερό και 1-2 κ.σ. βούτυρο. Αφήνουμε το φαγητό να μαγειρευτεί χωρίς να σκεπάσουμε τη γάστρα, μέχρι να γίνουν οι χυλοπίτες. Το ζυμαρικό δεν πρέπει να στεγνώσει, γι αυτό, αν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο καυτό νερό ακόμα.



• Η ακριβής συνταγή προέρχεται από την παραδοσιακή

**ταβέρνα του ξενώνα “Γαλαξίας” στο Μέτσοβο**