09/03/2021

Χυλόφτες με τυρί για την εβδομάδα της Τυρινής

/ Παράδοση

Την εβδομάδα της Τυρινής ή Τυροφάγου στην Κρήτη αναβιώνει σε πολλά νοικοκυριά το έθιμο της μακαρούνας ή αλλιώς χυλόφτας, ενός φρέσκου ζυμαρικού, που χρησιμοποιείται ως βάση για ένα πιάτο πασπαλισμένο με πολύ τυρί. Η παράδοση περνάει από γενιά σε γενιά και τελικά όλοι το ευχαριστούνται πραγματικά!

Ας δούμε πώς φτιάχνονται οι χυλόφτες με τυρί!

Υλικά

200ml νερό
20ml ελαιόλαδο
200 γραμμάρια σκληρό αλεύρι
200 γραμμάρια σταρένιο αλεύρι
Μία πρέζα
Αλεύρι για το άνοιγμα του φύλλου
150 γραμμάρια ξερό ανθότυρο ή κεφαλοτύρι τριμμένο

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ, ρίχνουμε το νερό, το ελαιόλαδο και το αλάτι. Προσθέτουμε σταδιακά το νερό ζυμώνοντας πολύ καλά μέχρι να έχουμε μία μαλακή και εύπλαστη ζύμη. Σκεπάζουμε με μία πετσέτα και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

Χωρίζουμε τη ζύμη σε τέσσερις μπάλες, αλευρώνουμε την επιφάνεια μας και παίρνουμε μία μπάλα.
Με τη βοήθεια ενός πλάστη ανοίγουμε ένα λεπτό φύλλο, αφού ανοίξουμε το φύλλο το τυλίγουμε όλο πάνω στον πλάστη.
Κόβουμε με ένα μαχαίρι κάθετα ώστε να χωρίσουν τα φύλλα και στη συνέχεια

κόβουμε σε δύο λωρίδες.

Έπειτα κόβουμε την κάθε λωρίδα σε μικρά κομμάτια δημιουργώντας λεπτά φιλαράκια. Αλευρώνουμε πολύ καλά για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

Σε μία κατσαρόλα βράζουμε αρκετό αλατισμένο νερό με ελάχιστο ελαιόλαδο, ρίχνουμε μέσα τις χυλόφτες αφού πρώτα έχουμε κοσκινίσει για να φύγει το περιττό αλεύρι.

Αφήνουμε να βράσουν για περίπου 15 -20 λεπτά, όταν είναι έτοιμες σερβίρουμε σε βαθύ πιάτο μαζί με ζωμό και τρίβοντας αρκετό τυρί

Ιδανικά τρώγονται ζεστές.

Καλή επιτυχία!

Συνταγή: kritikes-geuseis.gr