17/04/2019

Μοναστηριακή συνταγή-Σαλιγκάρια γιαχνί

/ Αγιορείτικα

Γεμίζετε ως τη μέση με νερό μια λεκάνη και βάζετε μέσα τα σαλιγκάρια. Τη σκεπάζετε με καπάκι και προσθέτετε κάποιο βάρος από πάνω, για να μην μπορούν να βγουν έξω τα σαλιγκάρια. Τα αφήνετε εκεί για 5-6 ώρες. Όσα είναι ζωντανά θα βγουν από το κέλυφος τους, τα υπόλοιπα τα πετάτε.

Στη συνέχεια τα πλένετε και τα βάζετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα με κρύο νερό και τα βάζετε στη φωτιά. Μόλις αρχίζουν να βράζουν τα ξαφρίζετε και έπειτα από 20 λεπτά ρίχνετε στην κατσαρόλα το ξίδι και αλάτι. Τότε θα βγάλουν όλα τα σάλια τους και πολύ αφρό, γι αυτό συνεχίζετε το ξάφρισμα ώσπου να καθαρίσει το νερό. Τα βράζετε για περίπου 1 ώρα, τα κατεβάζετε από τη φωτιά, τα σουρώνετε, τα ξεπλένετε με κρύο νερό και τα αφήνετε στο σουρωτήρι να κρυώσουν.

Με κοφτερό μαχαιράκι κόβετε το πίσω μέρος τους και τα πλένετε 3-4 φορές να φύγουν όλα τα κομματάκια από τα τσόφλια.

Σε σιγανή φωτιά ζεσταίνετε το λάδι και σοτάρετε ελαφρώς τα κρεμμύδια με το

σκόρδο. Βάζετε μέσα τα σαλιγκάρια, προσθέτετε λίγο νερό και τα αφήνετε να βράσουν για μισή ώρα. Ρίχνετε στη συνέχεια το κρασί, τα μυρωδικά, τα μπαχαρικά, τον πελτέ αραιωμένο σε λίγο νερό και τα αφήνετε να βράσουν, ανακατεύοντας κάπου κάπου.

Μετά από 40-45 λεπτά χαμηλώνετε τη φωτιά στο ελάχιστο και επειδή σε αυτό το σημείο έχουν εξατμιστεί τα υγρά ανακατεύετε συνεχώς. Αυτή η διαδικασία μπορεί να κρατήσει 20 με 30 λεπτά, μέχρι να λιώσουν σχεδόν τα κρεμμύδια και να γίνουν μια παχύρρευστη σάλτσα και να μείνει το φαγητό με το λάδι του. Τα σαλιγκάρια είναι έτοιμα!

Σαλιγκάρια γιαχνί
Υλικά (για 8-10 μερίδες)

80 – 100 σαλιγκάρια
10 μεγάλα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
5 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
4-5 φύλλα δάφνης
300γρ. ελαιόλαδο
250γρ. κρασί μαύρο
2 κουτ. σούπας πελτέ ντομάτας
κόκκους πιπέρι μαύρο
πιπέρι κόκκινο
λίγο κύμινο
5-6 τεμάχια γαρίφαλο
2 ξύλα κανέλας
αλάτι