28/05/2019

Αγιορείτικη Συνταγή: Μπακαλιάρος Σορδαλιά

/ Αγιορείτικα

Υλικά:

1 κιλό παστός μπακαλιάρος
½ φλιτζάνι λάδι
1 ματσάκι σέλινο
4 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
6 σκελίδες σκόρδο
5 πατάτες
3 κουταλιές ξύδι
2 κουταλιές άνηθο
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

Τεμαχίζουμε το μπακαλιάρο, αφαιρούμε τα πτερύγια, την ουρά και τον ξαρμυρίζουμε για 24 ώρες. Απλώνουμε στο νταβά το σέλινο και πάνω του τα κομματάκια του μπακαλιάρου. Από πάνω ρίχνουμε το κρεμμύδι. Προσθέτουμε λάδι και νερό. Μαγειρεύουμε σε δυνατή φωτιά ώσπου να χυλώσει η σάλτσα. Πριν χυλώσει όμως παίρνουμε 2½ φλιτζάνια ζουμί που θα μας χρειαστεί για τη σκορδαλιά. Βράζουμε τις πατάτες, τις καθαρίζουμε και τις περνούμε από το μύλο. Λιώνουμε τα σκόρδα στο γουδί. Αναμειγνύουμε τον πουρέ με τα σκόρδα, αλάτι,

πιπέρι, το ξύδι, τον άνηθο και το ζουμί από το ψάρι ώσπου να γίνει μια ομοιόμορφη μάζα. Αφού κατεβάσουμε το νταβά από τη φωτιά περιχύνουμε το ψάρι με τη σκορδαλιά και κουνάμε καλά το νταβά.

Η συνταγή προέρχεται από το βιβλίο του Αγιορείτη μοναχού π. Νικήτα Παραδοσιακές Αγιορείτικες συνταγές.