



Straccetti, τα Μοσχαρίσια “κουρελάκια”

Συστατικά

600 γρ. μοσχαρίσιο κρέας, άπαχο
2 πιπεριές κόκκινες και 1 κίτρινη
2 ξερά κρεμμύδια
2-3 φρέσκα μανιτάρια
μαϊντανό
γλυκοπατάτα (προαιρετικά)
αλάτι
κόκκινο και μαύρο πιπέρι
μπαχάρι
κρασί κόκκινο και ξερό
παρθένο ελαιόλαδο

Οδηγίες

1. Αρχίζουμε με την προετοιμασία των χορταρικών.
2. Κόβουμε τις πιπεριές σε λεπτές ροδέλες, τις βάζουμε σε πιάτο και τις αφήνουμε στην άκρη. Συνεχίζουμε με τα κρεμμύδια μας που τα κόβουμε και αυτά σε λεπτές ροδέλες. Τα βάζουμε και τα αυτά στην άκρη, σε ένα δεύτερο πιάτο.
3. Καθαρίζουμε τα μανιτάρια. Εγώ δεν τα πλένω ποτέ. Τα μανιτάρια είναι σπογγώδη και έχουν την ιδιότητα να απορροφούν εύκολα όποιο υγρό έρχεται σε επαφή μαζί τους. Θα το έχετε διαπιστώσει όταν τα σωτάρετε “αδειάζουν” το τηγάνι από το λάδι. Έτσι ακολουθώ άλλο τρόπο για να αφαιρέσω το εξωτερικό λέρωμα που τυχόν έχουν. Τα “γδύνω”. Τους αφαιρώ την εξωτερική στρώση, τη “φλούδα” τους, αν έτσι μπορούμε να την πούμε. Είναι πολύ εύκολο:
4. -Αφαιρώ το κοτσάνι τους.
5. -Παίρνω το μανιτάρι στην άκρη των δακτύλων του αριστερού χεριού, με την κοιλότητα προς τα πάνω.
6. -Με ένα μαχαίρι πιάνω την εξωτερική στρώση τους σε ένα σημείο του “χείλους” της κοιλότητας και, τραβώντας απαλά με κατεύθυνση προς τα κάτω, προς την κορυφή του καμπύλου μέρους του μανιταριού, που είναι στο εσωτερικό της παλάμης μου, αφαιρώ λωρίδα-λωρίδα τη “φλούδα” τους (όσο πιο φρέσκο είναι το μανιτάρι, τόσο πιο εύκολη είναι αυτή η διαδικασία).
7. -Ο καθαρισμός του κοτσανιού (γιατί δεν τα πετάμε αυτά) είναι διαφορετικός: Πιάνω κάθε κοτσάνι μεταξύ δείκτη και αντίχειρα και, σέρνοντας πάνω του το μαχαίρι, “γδέρνω” και αφαιρώ την εξωτερική του επιφάνεια που εδώ δεν είναι μία ξεχωριστή στρώση και δεν αφαιρείται με τον τρόπο που χρησιμοποίησα για το σώμα του μανιταριού.

8. Μετά από αυτόν τον “εμπνευσμένο” τρόπο καθαρισμού, γυρίζουμε το μανιτάρι μπρούμυτα πάνω στον πάγκο εργασίας και, κρατώντας το σταθερό με το αριστερό χέρι, το κόβουμε σε λεπτές-λεπτές φέτες που έχουν αυτή το όμορφο σχήμα του -σχεδόν- μισοφέγγαρου.
9. Εάν χρησιμοποιήσουμε και την (προαιρετική) γλυκοπατάτα, την πλένουμε πολύ καλά εξωτερικά να φύγουν εντελώς τα χώματα. Στη συνέχεια την καθαρίζουμε από τη φλούδα της (είναι πολύ πιο σκληρή από της κανονικής πατάτας και, συνεπώς, καθαρίζεται δυσκολότερα). Εγώ, πλέον, την κόβω σε κομμάτια (δύο ή τρία, ανάλογα με το μέγεθός της) και καθαρίζω ένα-ένα τα κομμάτια αυτά και όχι όλη μαζί. Ο λόγος είναι γιατί, μόλις έρθει σε επαφή με το ηλιακό φώς, η γλυκοπατάτα μαυρίζει πολύ γρήγορα. Έτσι, κάθε μικρό κομμάτι που έχω καθαρίσει, το ρίχνω κατευθείαν σε νερό, περιορίζοντας με τον τρόπο αυτό τον χρόνο επαφής της με τον αέρα και μειώνοντας το μαύρισμά της.
10. Αφού την καθαρίσουμε, λοιπόν, την κόβουμε αρχικά σε λεπτές ροδέλες και αυτές, κατόπιν, σε φέτες.
11. Ψιλοκόβουμε τον μαϊντανό. Εγώ σε αυτό το φαγητό βάζω αρκετό, του πηγαινει. Εσείς, βέβαια, βάζετε όσον σας αρέσει. Αρχικά κόβω σε πολύ μικρά κομματάκια (2-3 χιλιοστών, τόσο μικρά) τα κοτσάνια του μαϊντανού. Αυτά θα μπουν από νωρίς στο μαγείρεμα για να έχουν τον χρόνο να μαλακώσουν. Τα πιο τρυφερά τμήματα από τα κοτσάνια και τα φύλλα του, τα βάζουμε αργότερα, σε σχεδόν ολοκληρωμένο το μαγείρεμα, για να διατηρήσουν όσο περισσότερο από το άρωμά τους.
12. Τελειώσαμε με τα λαχανικά μας. Περνάμε στην προετοιμασία του κρέατος.
13. Το πλένουμε πολύ καλά να φύγει το αίμα που έχει χύσει.
14. **Ιδιαιτερότητα της συνταγής :** Το κρέας μας πρέπει να κοπεί σε λεπτές λωρίδες. Για να δικαιολογήσει και το όνομα της συνταγής : "Κουρελάκια". Κάποιες από τις μεγαλύτερες θα θυμούνται ακόμη τα κουρέλια από ύφασμα που χρησιμοποιούσαν οι γιαγιάδες και οι θείες μας για να φτιάξουν "κουρελούδες". Χαλάκια για το πάτωμα, ντιβανοσκεπάσματα ή διακοσμητικά τοίχων.
15. Έτσι και το κρέας μας. Είναι κομμένο σε λωρίδες. Πάχους κάτι λιγότερο από ένα δάκτυλο και μήκους τουλάχιστον ενάμιση.
16. Μία εύκολη λύση είναι να ζητήσουμε από τον χασάπη μας να μας το κόψει. Είναι πολύ πιο εύκολο έτσι και κερδίζουμε χρόνο και κόπο. Εάν πάλι δεν θέλετε ξένα χέρια να πολύ-πιάνουν το φαγητό σας, ζητήστε του να σας το κόψει σε φέτες πάχους ενός εκατοστού (σαν τα κομμάτια για σνίτσελ) που θα τα "κουρελιάσετε", θα τα κόψετε σε λωρίδες στη συνέχεια εσείς.
17. Σε ευρύχωρο αντικολητικό τηγάνι ρίχνουμε παρθένο ελαιόλαδο και το ζεσταίνουμε καλά.
18. Ρίχνουμε τα "κουρελάκια" μας στο τηγάνι και τα αφήνουμε να ροδίσουν από όλες τις πλευρές, γυρίζοντάς τα με ξύλινο κουτάλι, σπάτουλα ή την ειδική τσιμπίδα για το κρέας.
19. Ετοιμάζουμε ένα μίγμα από τα τρία μπαχαρικά μας και πιπερώνουμε το κρέας τρίβοντάς τα με τον μύλο. Προσθέτουμε και αλάτι.
20. Μετά από πέντε-έξι λεπτά και αφού το κρέας μας έχει ροδίσει από όλες τις πλευρές, το αφαιρούμε με τη βοήθεια τρυπητής σπάτουλας και το διατηρούμε ζεστό.
21. Στο αρωματισμένο λάδι του τηγανιού ρίχνουμε αρχικά τις ροδέλες της πιπεριάς (αυτές θα χρειασθούν περισσότερο χρόνο για να μαραθούν και να μαλακώσουν).
22. Εάν έχουμε κόψει και γλυκοπατάτα, τώρα είναι η ώρα να τη προσθέσουμε και αυτή.
23. Εάν απαιτείται, προσθέτουμε ακόμη λίγο λάδι και, χαμηλώνοντας την ένταση, αφήνουμε να μαλακώσουν για πέντε-έξι λεπτά, ανάλογα με το πόσο χοντρά είναι τα κομμάτια, θα το κρίνουμε με το μάτι.
24. Στη συνέχεια προσθέτουμε και το κρεμμύδι και τα κομματάκια από τα κοτσάνια του μαϊντανού.
25. Τελευταία προσθέτουμε τα μανιτάρια.
26. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να μαλακώσουν για άλλα έξι-επτά λεπτά. Στο τέλος αυτού του χρόνου αλαροπιπερώνουμε τα λαχανικά μας.
27. Προσθέτουμε τα "κουρελάκια" στο τηγάνι, ανακατεύουμε και αφήνουμε να μαγειρευτούν για δύο-τρία λεπτά.
28. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε το φαγητό να μαγειρευτεί έως ότου γίνει το κρέας, δοκιμάζοντας. Ο χρόνος εξαρτάται από το κομμάτι που έχουμε αγοράσει και το μέγεθος των "κουρελιών".

Λίγα μυστικά ακόμα

Για τους αριστερόχειρες, οι οδηγίες που αναφέρονται σε χρήση χεριών, φυσικά, αντιστρέφονται.