Крученики по-сицилійськи

Страва традиційна для острова Сицилія, що є регіоном Італії.

острів Сицилія впродовж століть перебував під пануванням різноманітних культур, тому кухня тут поєднує в собі елементи італійських, іспанських, арабських та грецьких кулінарних традицій.

Від цих впливів сицилійська кухня перейняла любов до спецій (мускатний горіх, гвоздика, кориця, шафран), а також до використання у стравах поєднання фруктів і овочів (дині, абрикосів, цитрусових, солодкого перцю, родзинок, кедрових горіхів).

Сицилія також є батьківщиною багатьох сортів сирів, найбільш відомі з яких пекоріно сициліано і качокавало.

Качока*вало має щільну, ніжну, волокнисту текстуру, та різкий сирний аромат. Сирна головка відрізняється особливою, схожою на краплю, овальною формою з перетяжкою зверху. Найближчі родичі – моцарела та проволоне. Виготовлення качокавало схоже на виготовлення моцарели. Різниця полягає у тому, що згусток сиру дуже довго лежить на відкритому повітрі, поки дійде до потрібної кислотності. Смак сиру змінюється з його віком. Молодий сир їдять як і моцарелу, через декілька годин після посолу, смак майже як у моцарели, трохи сухіший. З витримкою до 60-ти днів сир має солодкавий смак, з кремовою текстурою. До 120-ти днів має більше пряний смак, сухіший і солоніший. Витримують його понад рік, тоді він стає розсипчастий і гострий.*

- 5-6 великих телячих або яловичих ескалопів (800 г)
- 1 велика червона цибуля
- 20 свіжих лаврових листків
- оливкова олія, сіль, свіжо змелений перець

Для начинки:

- 40 г родзинок
- 40 г кедрових горішків
- 120 г сухарів
- 120 г сицилійського сиру качокавало

- 1 червона цибуля
- 50 мл оливкової олії
- сіль, свіжозмелений перець

Родзинки намочити у холодній воді на 10 хв.

Сир порізати невеликими шматками й змолоти у блендері, перекласти у більшу посудину, куди добавляться решту складників. Можна замінити сир качокавало на пекоріно чи скаморца. Додати до сиру панірувальні сухарі, кедрові горіхи та добре відтиснуті родзинки.

Цибулю дрібно посікти й протушкувати її у сковорідці із трьома ложками олії. Готову цибулю додати до начинки. До усієї суміші додати решту олії, сіль, перець і добре вимішати. Начинка повинна залишатися розсипчастою.

Кожен шматок м’яса покласти на дошку і добре побити молоточком. Викласти ложку-дві начинки й обережно, але щільно закрутити його у рулетик. Так само зробити з наступними шматками.

Утворені крученики розрізати навпіл гострим ножем.

Свіже листя лавру помити та осушити. Цибулю почистити й розрізати на чотири, розділити на скибки. По обидвох боках крученика прикласти по скибці цибулі та по одному лавровому листку, закріпити їх двома дерев’яними шпажками. Так зробити з усіма крученими.

Нагріти велику сковорідку, додати 2-3 ложки олії, викласти крученики, посолити й поперчити їх та обсмажити по 5 хв з кожного боку. Крученики перекласти у вогнетривку посудину або ж зі сковорідкою поставити у попередньо нагріту до 200 С духовку щоб довести їх до готовності протягом 15 хв.

Перед подачею вийняти шпажки.

Цю страву можна зберігати в холодильнику, у герметично закритому контейнері протягом 2-х днів.

Цю страву не рекомендують морозити.

