

ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ «Κατσικάκι Μαστέλο»



Το μαλακό τυρί Χίου «Κατσικάκι Μαστέλο» παρασκευάζεται από αγνό κατσικίσιο γάλα από κοπάδια που εκτρέφονται στη βόρεια Χίο. Έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, διαθέτει όμως λεπτή, χαρακτηριστική γεύση, που το κάνει να ξεχωρίζει. Μετά το ψήσιμο η γεύση του γίνεται ακόμη πιο μεστή, ενώ αποκτά μοναδικά ελαστική υφή, γεγονός που το καθιστά ιδανικό για παραδοσιακά και δημιουργικά μαγειρέματα.

Κρέας στάμνας

2 ώρες και 30 λεπτά

Υλικά για 4 άτομα:

- 1 κιλό αρνάκι μπουτί ή μοσχαράκι σε μερίδες
- 2 κρεμμύδια μέτρια, κομμένα σε φέτες
- 2-3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- ½ τυρί «Κατσικάκι Μαστέλο» σε χοντρούς κύβους
- 1/3 νεροπότηρο κρασί λευκό ξηρό
- 1 κουτ. γλυκού θυμάρι ή θρούμπι
- 1/3 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι
- λίγο μπούκοβο

■ Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Ρίχνετε σε λεκανίτσα τα κομμάτια του κρέατος, το σκόρδο και το κρεμμύδι. Πασπαλίζετε με αλάτι, πιπέρι, θυμάρι και λίγο μπούκοβο. Περιχύνετε με το ελαιόλαδο και ανακατεύετε καλά.

■ Τοποθετείτε όλα τα υλικά σε πήλινο σκεύος (στάμνα) με καπάκι ή εμαγιέ γάστρα. Περιχύνετε με το κρασί, μισό φλιτζάνι νερό και το λάδι ομοιόμορφα. Σκεπάζετε με το καπάκι του και ψήνετε το φαγητό στον προθερμασμένο φούρνο για 2 ώρες. Ανοίγετε τη γάστρα και μοιράζετε τους κύβους του τυριού «Κατσικάκι Μαστέλο». Ψήνετε άλλα 10 λεπτά χωρίς καπάκι. Μπορείτε να συνοδεύσετε το φαγητό με πατάτες.



Η ονομασία «Μαστέλο» είναι κατοχυρωμένο εμπορικό σήμα για τα γαλακτομικά προϊόντα που παράγονται στη Χίο αποκλειστικά από την επιχείρηση: ΚΩΝ/ΝΟΣ Φ. ΤΟΥΜΑΖΟΣ - ΠΡΟΪΟΝΤΑ «ΜΑΣΤΕΛΟ», Βιτάδου 10, Κάμπος, Χίος 82 100, τηλ.: 227 10 3 145 1, 227 10 3 220 4
www.mastelo.gr, www.organicmastelo.gr, e-mail: mastelo@otenet.gr