



Ελέια

BORN WHERE IT ALL BEGAN

ΓΕΥΣΕΙΣ

ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΑΓΝΟ
ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



ΠΑΤΕ ΕΛΙΑΣ

Τοποθετείτε σε ένα μπολ 250 γρ. μαύρες ελιές χωρίς το κουκούτσι, 80 γρ. αντσούγιες πλυμένες και ψιλοκομμένες 50 γρ. κάπαρη και τα πολτοποιείτε. Προσθέτετε το χυμό ενός λεμονιού, μια κουταλιά σούπας μπράντι, 200 γρ. ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύετε καλά.

Διατηρείτε το πατέ σε κλειστό βάζο στο ψυγείο και το καταναλώνετε πάνω σε ψωμί κατά προτίμηση ελαφρά φρυγανισμένο.



ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Πλένετε, αλατίζετε και ψήνετε 4-5 φέτες ψαριού - κατά προτίμηση συναγρίδα ή σφυρίδα - στην ψηστιέρα ή στο γκριλ.

Σ' ένα μπολ αναμειγνύετε δυο μέτριες ώριμες ψιλοκομμένες ντομάτες, ένα φλιτζάνι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, μία κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό, τον χυμό μισού λεμονιού, αλάτι και πιπέρι. Σερβίρετε το ψάρι ζεστό, αφού το περιχύσετε με την σάλτσα ντομάτας και ελαιόλαδου.



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΕΛΙΕΣ

Κόψτε ένα κοτόπουλο σε μικρές μερίδες και βάλτε το σε ένα ταψί, όπου έχετε ήδη χύσει ένα φλιτζάνι ελαιόλαδο. Κόψτε 2 πράσινες πιπεριές, 2 κόκκινες πιπεριές, 2 κρεμμύδια και 2 σκελίδες σκόρδο σε μικρά κομμάτια.

Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τις ελιές και ρίξτε τις πάνω στο κοτόπουλο μαζί με τα υπόλοιπα υλικά.

Προσθέστε 2 ώριμες ντομάτες ψιλοκομμένες, ένα μεγάλο φλιτζάνι κόκκινο κρασί και ψήστε στο φούρνο για 1,5 ώρα περίπου μέχρι να πιει τα υγρά.



ΓΙΑΟΥΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Σ' ένα μπολ χτυπάτε ένα φλιτζάνι ελαιόλαδο και δύο φλιτζάνια ζάχαρη. Προσθέστε διαδοχικά 6 κρόκους αυγών, το ξύσμα ενός λεμονιού, ένα κεσεδάκι γιαούρτι, 3 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι (στο οποίο έχετε προσθέσει 3 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ) και τα ασπράδια των αυγών που τα έχετε χτυπήσει από πριν μαρέγκα.

Ρίχνετε τον χυλό σε λαδωμένο ταψί Νο34 και ψήνετε σε μέτριο φούρνο.



ΕΛΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

Παίρνετε μαύρες ελιές. Τους βγάξετε το κουκούτσι και τις ανακατεύετε σε κουρκούτι πηχτό που έχετε ετοιμάσει από νωρίτερα (ένα αυγό, αλάτι, πιπέρι, λίγη καυτερή πιπεριά τριμμένη, αλεύρι). Με ένα κουτάλι παίρνετε από το μείγμα και τηγανίζετε σε καυτό λάδι.