

Μανιτάρια με πέτουρα

Το "εθνικό" πιάτο των Γρεβενών!



- 1/2 κρεμμύδι
- 2 σκελ. σκόρδο
- 40 γρ. αποξηραμένα μανιτάρια πορτοσίι
- αλάτι και πιπέρι
- ρίγανη
- ελαιόλαδο
- 300 γρ. σάλτσα ντομάτας
- 100 γρ. φέτα
- 300 γρ. πέτουρα

Υλικά

- πέτουρα -
- μανιτάρια πορτοσίι -
- κρεμμύδι -
- σκόρδο -
- αλάτι -
- πιπέρι -
- ρίγανη -
- ελαιόλαδο -
- ντοματογενιός -
- φέτα -

Εκτέλεση

Τα Γρεβενά βγάζουν μανιτάρια - πολλά και διάφορα - και τρομερές νοικοκυρές που φτιάχνουν χυλοπίτες σπιτικές, δηλαδή πέτουρα. Τα πορτοσίι (η ιταλική λέξη porcini σημαίνει γουρουνάκια, τα ονόμασαν έτσι γιατί είναι μπαμπάτσικα τα άτιμα), ελληνιστί βασιλομανιτάρια, μοιάζουν με κρέας και σε συνδυασμό με τα πέτουρα κάνουν ένα πλήρες και μυρωδάτο πιάτο.

Βάζουμε τα αποξηραμένα μανιτάρια σε νερό, να μουλιάσουν. Αν πάλι έχουμε φρέσκα και όχι αποξηραμένα, προχωράμε παρακάτω. Σ' ένα κατσαρολάκι ρίχνουμε 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο και μόλις ζεσταθεί, προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο ψιλοκομμένα για να τσιγαριστούν. Στη συνέχεια, πέφτουν τα μανιτάρια (αφού τα στραγγίσουμε από το ζουμί τους) και μόλις μαλακώσουν, ακολουθεί η σάλτσα και 1 λίτρο νερό. Όταν πάρει μια βράση, βουτάμε μέσα τα πέτουρα και αλατοπιπερώνουμε. Τα πέτουρα δεν χρειάζονται πολύ μαγείρεμα, οπότε σε λίγα λεπτά έχει κιόλας χυλώσει το φαγητό μας. Του βάζουμε ρίγανη, φέτα ή αναβató (τυρί Γρεβενιώτικο) ανακατεύουμε και σερβίρουμε.