



#ΜένωΣπίτι

Φτιάχνω πίτα ακολουθώντας τη συνταγή του σεφ Γιάννη Λιόκα



Εδώ και λίγες μέρες έκανα ένα τεστ στη μητέρα μου και σε γνωστές μου καλονοικοκυράδες, σχετικά με το πιο είναι το ιδανικό πιάτο - συμπλήρωμα του πασχαλιάτικου ψητού. Η απάντηση παντού ήταν η ίδια: Η πίτα. Κάθε είδους πίτα. Ήθελα όμως για εσάς μια που να ξεφεύγει από την πεπατημένη. Για αυτό τον λόγο απευθύνθηκα στον σεφ Γιάννη Λιόκα, που ξέρει όσο λίγοι την ελληνική κουζίνα. Το έχει αποδείξει, άλλωστε, τόσο με τις συνεργασίες του στο παρελθόν όσο και μέσα από την πρόσφατη δουλειά του στο Stories Urban Bistronomy, το εστιατόριο του αθηναϊκού ξενοδοχείου Editor Athens Hotel, αλλά και από την επιτυχημένη παρουσία του εδώ και χρόνια στο Aristi Mountain Resort & Villas, στα Ζαγοροχώρια, όπου είναι ο executive chef του εστιατορίου Salvia. Στην ερώτησή μου τι σημαίνει για εκείνον η ελληνική παραδοσιακή κουζίνα μου απάντησε ότι είναι αυτή που

εκφράζει την εμπειρία του μέσα από γεύσεις με τις οποίες έχει μεγαλώσει κι ότι βασίζεται στα βιώματα και στις αναμνήσεις των γεύσεων, των εικόνων και των παραστάσεων του τόπου του. Και συνέχισε συμπληρώνοντας «Μπορώ να πω με σιγουριά, λόγω και της καταγωγής μου από την Ήπειρο, πως οι πίτες αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της δικής μας κουζίνας, πάντα φτιαγμένες φυσικά με τα υλικά που μας δίνει ο κάθε τόπος». Για τον Γιάννη η πίτα μπορεί να ενταχθεί στη σύγχρονη διατροφή κι ακόμα περισσότερο στη λογική ενός εστιατορίου, για αυτό άλλωστε και ο ίδιος την συμπεριλαμβάνει συχνά στα μενού που δημιουργεί - άλλες φορές σεβόμενος την παραδοσιακή τους συνταγή και άλλες φορές εξελίσσοντάς τες δημιουργικά.

Η συνταγή που έδωσε για τους αναγνώστες του BNB Daily είναι η ακόλουθη:

ΜΠΛΑΤΣΑΡΙΑ ΜΕ ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ

Για 1 μεγάλο ταψί

Υλικά

- 500 γρ. αλεύρι καλαμποκιού
- 15 γρ. αλάτι
- 600 ml γλυαρό νερό
- 30 ml ελαιόλαδο
- 1 κιλό σπανάκι πλυμένο και κομμένο
- 1 κιλό σέσκουλα πλυμένα και κομμένα
- 2 τεμάχια φρέσκο κρεμμύδι
- 1 ματσάκι άνηθο
- 1 ματσάκι δυόσμο
- 1 ματσάκι μαϊντανό
- 1 πράσο φιλοκομμένο
- 1 κρεμμύδι ζερό
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 30 ml ελαιόλαδο και λάδι τρούφας
- 600 γρ. μανιτάρια χοντροκομμένα (λευκά, πορτοπέλο, σιτάκι)
- 200 γρ. φέτα
- αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση

Πλένουμε καλά τα χόρτα και τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, τα φρέσκα μυρωδικά (άνηθο, δυόσμο, μαϊντανό), το πράσο και τα προσθέτουμε όλα μαζί με τα υπόλοιπα χόρτα (σπανάκι και σέσκουλα) σε ένα μπώλ. Έπειτα προσθέτουμε λίγο αλάτι, τρίβουμε με το χέρι και τα αφήνουμε να στραγγίζουν. Κόβουμε τα μανιτάρια σε μικρά κομμάτια και τα σωτάρουμε. Αφού κρυσώσουν, τα αναμειγνύουμε μαζί με τα χόρτα, προσθέτοντας λίγο ελαιόλαδο. Φτιάχνουμε ένα χυλό με το καλαμποκάλευρο, το γλυαρό νερό και το αλάτι. Στη συνέχεια, βουτυρώνουμε ένα ταψί, ρίχνουμε το μισό χυλό και απλώνουμε τη γέμιση. Τέλος, προσθέτουμε τον υπόλοιπο χυλό πάνω από τη γέμιση, αραιώνοντάς τον με λίγο νερό και φήνουμε στους 180° C για περίπου μία ώρα.

