

Cristian Grigore

Scordolea „A Modo Mio”

Din perspectiva acestei abordari propunerea „Scordolea A modo mio” , are ca surse :

- Sosul Scordolea din bucataria greceasca care insoteste preparate din peste : usturoi si piure lejer din cartofi. In unele variante pot fi intalnite si cu adaos de nuci .
- Preparatul Scordolea /Scordalea/Skordalea intalnit in bucatariile rusilor lipoveni sau ucrainenilor haholi . Se serveste rece, in strat-uri alternative din peste fiert si piure de cartofi , preferabil fierti in baza ramasa de la peste . Piureul din cartofi este aromatizat cu mujdei din usturoi si otet. Se poate orna cu castraveti sau gogosari in otet

### **Ingrediente și mod de preparare:**

Ingrediente Scordolea A modo mio :

- Primerba busuioc
- Primerba pesto rosu
- Cartofi
- Usturoi
- Ceapa
- Peste salbatic din Delta Dunarii , preferabil somn , salau sau stiuca
- Peste din Delta Dunarii afumat , preferabil crap
- Smantana de gatit ( inclusiv varianta vegetala )
- Masline fara samburi . Pot fi folosite fie negre , fie verzi.
- Rosii confiate , conservate in ulei
- Ulei masline
- Vodka ruseasca
- Morcov
- Ardei Kapia
- Unt
- Sare si piper
- Optional : usturoi salbatic – leurda si samaldar

Mod de preparare si cantitati pentru 4 portii :

#### **Stratul 1 :** [Cartofi zdrobiti](#)

- 2-3 cartofi in coaja , cca 400 grame , se spala si merg la cuptor pentru circa 30-40 minute , 180-200 grade.  
Preferabil in folie de aluminiu sau acoperiti pentru a se coace uniform si pentru a nu fi foarte uscati
- Incalzim tigaie antiaderenta , adaugam 20 ml ulei masline , un cub de unt in care calim 30 grame usturoi tocat si 30 -40 grame ceapa tocata . Adaugam 50-60 grame masline fara samburi si 70-80 grame rosii confiate , dupa ce a fost eliminat excesul de ulei in care au fost conservate .

- Adaugam cartofii copti, dupa ce curatam de coaja, pe care ii zdrobim impreuna cu celelate ingrediente fara a ajunge la textura piureului din cartofi
- Pentru plus de savoare si potentare a aromei rosiilor confiate adaugam 1-2 lingurite de pesto rosu Primerba
- Asezonam cu sare si piper

### Stratul 2 : Piure din cartofi

- Curatam 2-3 cartofi , cca.400 grame si fierbem in apa cu sare
- Punem la copt 1 capatana intreaga de usturoi , preferabil in folie de aluminiu , 30-40 minute , 180 - 200 grade
- Amestecam cartofii cu o parte din pulpa de usturoi copt , atat cat este suficient pentru a obtine gustul fin . Am folosit 20 ml smantana de gatit sau 20 -30 ml de apa in care au fier cartofii pentru a obtine un piure cremos . Se asezoneaza cu sare si piper

### Rasol din peste

- Punem la sarat 400-500 grame peste proaspat . Eu am folosit salau si somn .
- Punem la fiert 1 morcov , 1 ceapa si 1 ardei capia pentru cca. 20-30 minute
- Cand avem baza de legume adaugam pestele la fiert pentru cca.15 minute
- Pestele este gustos atunci cand are sare suficienta , prin urmare asezonam cu atentie .

### Sos din peste afumat

- In tigaie antiaderenta punem 10 ml ulei de masline si un cub de unt
- Calim 20 -30 grame de ceapa , adaugam 80 -100 grame peste afumat
- Flambam cu wodka ruseasca si dupa evaporarea alcoolului adaugam 150 ml smantana de gatit
- Dupa reducerea sosului condimentam cu Primerba din busuioc . Am ales busuiocul pentru a completa gustul rosiilor confiate folosite in cartofii zdrobiti .
- Ne intereseaza un sos cremos dar mai dens , nu foarte fluid .

### Plating :

- Portiile in Delta Dunarii sunt „ fara masura ” prin urmare servim pe un platou
- Asezam pe platou primul strat din cartofi zdrobiti
- Adaugam strat din peste fiert , rece sau temperatura ambientala , cca.200 grame
- Adaugam sos din peste afumat , in prealabil temperat .
- Adaugam piureul din cartofi . Eu folosesc o lingura mai mare care ma ajuta sa ma apropiu de tehnica prin care se obtin quenelle.
- Decoram in sezon cu leurda/samaldar sau cu ceapa verde .

Obtinem un preparat in 3 straturi , cu o cromatica diversificata , vie si o explozie de arome , folosind texturi si tehnici diferite de pregatire a ingredientelor principale : peste , cartof si usturoi. Se poate servi la temperatura ambientala sau dupa ce a fost racit la frigider .

Ingredientele in completare- maslinele si rosiile confiate- aduc plus de savoare , completeaza cu succes ingredientele folosite in Delta Dunarii si onoreaza bucataria greceasca , care influenteaza acest preparat.

Primerba busuioc si Primerba pesto rosu definesc in mod armonios preparatul final .