

Κόκκορας κρασάτος με χυλοπίτες

Συστατικά

- 1 κόκκορας 2-3 κιλά
- 1 κρασοπότηρο ελαιόλαδο
- 1 νεροπότηρο κρασί κόκκινο
- 2 μεγάλες ντομάτες ψιλοκομμένες ή το 1/3 από ένα κουτί πουμαρό
- 1 κουταλιά τοματοπελτέ
- 5 κρεμμύδια μικρά σφιγάδου ή 2 μεγάλα κομμένα στα τέσσερα
- αλάτι και πιπέρι
- 8 σκελίδες σκόρδο
- 1 φύλλο δάφνης
- 5 μπαλάκια μπαχάρι
- 500 γρ. Χυλοπίτες

Οδηγίες

1. Καθαρίζουμε, καφαλίζουμε και πλένουμε τον κόκκορα. Τον τεμαχίζουμε σε μερίδες, αλατοπιπρώνουμε και βάζουμε τα κομμάτια στην κατσαρόλα με το κρασί να βράσουν όση ώρα θα ετοιμάζουμε τα υπόλοιπα υλικά.
2. Αφού ετοιμάσουμε τα υλικά μας τα ρίχνουμε όλα στην κατσαρόλα εκτός από τις χυλοπίτες και προσθέτουμε νερό τόσο όσο να σκεπάσει τον κόκκορα.
3. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε να σιγοβράσουν (χύτρα 20-25 λεπτά).
4. Όταν το κρέας είναι έτοιμο το αφαιρούμε από την κατσαρόλα και το βάζουμε σε ταψί μαζί με το ζουμί του αν χρειάζεται περισσότερο ζουμάκι προσθέτουμε ζεστό νερό.
5. Ρίχνουμε τις χυλοπίτες (κατά προτίμηση χειροποίητες).
6. Τοποθετούμε το ταψί σε προθερμασμένο φούρνο 230-240° C για 10-15 λεπτά μέχρι να ψηθούν και οι χυλοπίτες.
7. Αν το φαγάκι σας είναι κάπως νερουλό αφήστε το μέσα στο φούρνο και θα πιεί το ζουμάκι του.

Πηγή: Συνταγές της παρέας

Κόκορας ψητός με κρασί, μέλι και πορτοκάλι

Συστατικά

- 1 κόκορα "αλανιάρικο"
- 4-5 κ.σ ελαιόλαδο
- αλάτι & πιπέρι
- 2-3 σκελίδες σκόρδο
- 3 κλωναράκια θυμάρι
- 1 φλιτ. κόκκινο κρασί
- 1 φλιτζ.χυμό πορτοκάλι ζεσταμένο
- 3 κ.σ θυμαρίσιο μέλι

Οδηγίες

1. Πλένουμε τον κόκορα. Προθερμάνουμε τον φούρνο στους 200°C.
2. Αλείφουμε τον κόκορα με λάδι και αλατοπιπερώνουμε.
3. Στην κοιλιά τοποθετούμε τα σκόρδα και το θυμάρι.
4. Ψήνουμε μια ώρα μέχρι να ροδίσει.
5. Σε αυτό το στάδιο περιχύνουμε το κρασί. Κάθε 10'-15' λεπτά περίπου ρίχνουμε το ζουμί από επάνω του. Ψήνουμε συνολικά για 2 ώρες.
6. Είκοσι λεπτά πριν τον βγάλουμε από το φούρνο ανακατεύουμε το μέλι με το ζεστό χυμό και με ένα πινέλο αλείφουμε τον κόκορα.
7. Τον αλείφουμε 4-5 φορές στην διάρκεια των 20 λεπτών.
8. Τον αφήνουμε για 5-10 λεπτά ακόμα και σερβίρουμε.

Πηγή: Συνταγές της παρέας

Κόκορας παστιτσάδα

Συστατικά

- 1 κόκορα 2.5 - 3 κιλά
- μισό φλιτζάνι του τσαγιού λάδι
- 4 κρεμμύδια μεγάλα
- 8 σκελίδες σκόρδο
- αλάτι
- πιπέρι σε κόκκους 15 σπυριά
- 1.5 ποτήρι κόκκινο γλυκό κρασί
- 12 σπυριά μπαχάρι
- 3 ξύλα κανέλλας
- ζάχαρη
- 2 κουταλάκια του γλυκού σπετσιερικό (κανέλλα, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο, δάφνη, μπαχάρι, κύμινο)
- φύλλα φρέσκου βασιλικού
- 2 κουτάλια της σούπας ντομάτα πελτέ
- 3 ντομάτες ώριμες
- 1 κιλό μακαρόνια με τρύπα ή πένες
- βούτυρο Κερκύρας για τα μακαρόνια
- γραβιέρα Κερκύρας τριμμένη
- νερό

Οδηγίες

1. Κόβουμε τον κόκορα σε κομμάτια. Ζεσταίνουμε το λάδι σε ρηχή κατσαρόλα και τσιγαρίζουμε τα κομμάτια του κόκορα μέχρι να ροδίσουν.
2. Προσθέτουμε τα ξερά μπαχαρικά, τα κρεμμύδια, τα σκόρδα, τα ανακατεύουμε και σβήνουμε με το κρασί λίγο - λίγο.
3. Προσθέτουμε την ψιλοκομμένη ντομάτα, τη ζάχαρη, το σπετσιερικό, λίγο βασιλικό και ρίχνουμε ζεστό νερό μέχρι να σκεπάσουμε τις μερίδες του πουλερικού και το αφήνουμε να σιγοβράσει.
4. Όταν μαλακώσει ο κόκορας προσθέτουμε τον πελτέ διαλυμένο σε λίγο ζεστό νερό και το αλάτι.
5. Περιμένουμε να πυκνώσει η σάλτσα και αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
6. Στο μεταξύ έχουμε αρχίσει να βράζουμε τα μακαρόνια σε μπόλικο αλατισμένο νερό.
7. Τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα που έχουμε ζεστάνει το βούτυρο. Τα ανακατεύουμε να βουτυρωθούν καλά. (**)
8. Βγάζουμε το κρέας από την κατσαρόλα σε πιατέλα και ρίχνουμε τα μακαρόνια στη σάλτσα. Ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε με τυρί τριμμένο και λίγα φυλλαράκια φρέσκου βασιλικού

Πηγή: Συνταγές της παρέας