



## ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ ΜΕ ΠΑΠΑΓΙΑ ΓΚΡΑΤΙΝΕ ΑΠΟ ΤΗ ΜΑΡΤΙΝΙΚΑ

### ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ – ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

#### ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ – ΥΛΙΚΑ:

- 230 g ξαλμυρισμένο μπακαλιάρo, χωρίς τα κόκαλα 0,5 λίτρο ηλιέλαιο
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο, στον τρίφτη
- 50 g ψιλοκομμένες πιπεριές ή 30 g πικάντικες ψιλοκομμένες πιπεριές
- 3 γεμάτα κουταλάκια ψιλοκομμένο σχοινόπρασο
- 3 γεμάτα κουταλάκια ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 200 g αλεύρι
- 2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- Πιπέρι και αλάτι
- Νερό, σε θερμοκρασία δωματίου

1. Κόψτε το μπακαλιάρo σε νιφάδες και αφήστε τον στην άκρη.
2. Ζεσάνετε το λάδι στο Αντικολλητικό Τηγάνι iCook και σοτάρετε τα κρεμμύδια μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε το σκόρδο, τις πιπεριές, το σχοινόπρασο και το μαϊντανό. Μαγειρέψτε για 2 λεπτά, απομακρύνετε από τη φωτιά και ανακατέψτε με τις νιφάδες του μπακαλιάρου.
3. Ανακατέψτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ στο Μπολ Ανάμειξης από ανοξείδωτο ασάλι iCook 3 Λίτρων. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι - κατά προτίμηση.
4. Βάλτε το ψάρι - που το έχετε αλατοπιπερώσει - στο αλεύρι με το νερό, για να καλυφθεί από ένα στρώμα από παχύ κουρκούτι. Προσθέστε ανάλογα περισσότερο αλεύρι ή νερό για να έχετε την επιθυμητή πυκνότητα. Προτού προσαρμόσετε την αναλογία, δοκιμάστε μία ή δύο κροκέτες.
5. Προσθέστε περίπου 4 cm λαδιού στο τηγάνι και βάλτε το να ζεσταθεί σε μέτρια θερμοκρασία.
6. Ρίξτε το μείγμα του μπακαλιάρου στο λάδι με ένα κουτάλι της σούπας. Αφήστε τα να μαγειρευτούν και να ροδίσουν από τη μία πλευρά και μετά γυρίστε τα να μαγειρευτούν και από την άλλη.
7. Βγάλτε τα σε χαρτί κουζίνας.
8. Σερβίρετε με μια φρέσκια σαλάτα, με λαχανικά με σος ή με .....την παπάγια γκρατινέ.....

#### ΠΑΠΑΓΙΑ ΓΚΡΑΤΙΝΕ – ΥΛΙΚΑ:

- 2,5 kg πράσινη παπάγια (ή μπανάνα)
- 4 λίτρα νερό
- 2 κουταλάκια μπαχάρι (πιμέντο)
- 2 γαρίφαλα
- 45 g αλάτι
- 60 g βούτυρο
- 2 κρεμμύδια
- 2 κλωνάρια μαϊντανό
- 2 σκελίδες σκόρδου
- 520 ml γάλα
- 100 g τριμμένο τυρί

#### ΠΑΠΑΓΙΑ ΓΚΡΑΤΙΝΕ – ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Πλύνετε, ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τους σπόρους από την παπάγια. Κόψτε τη σε φέτες.
2. Βράστε το νερό και προσθέστε αλάτι, μπαχάρι, γαρίφαλα και αλάτι. Προσθέστε τις φέτες παπάγια και μαγειρέψτε για 35 λεπτά.
3. Σουρώστε και πετάξτε το νερό. Αναμίξτε την παπάγια στο iCook Blender.
4. Λιώστε βούτυρο στο Μεγάλο Τηγάνι iCook. Προσθέστε το κρεμμύδι και το μαϊντανό και μαγειρέψτε μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε το σκόρδο και ανακατέψτε.
5. Ανακατέψτε το γάλα, το τυρί και τέλος την τριμμένη παπάγια. Ανακατέψτε πολύ καλά. Τοποθετήστε το μείγμα σε ένα βαθύ πυρίμαχο σκεύος/φόρμα. Πασπαλίστε με τριμμένο τυρί.
6. Βάλτε τη φόρμα στο γκριλ του φούρνου με ανοιχτή την πόρτα, στους 180 °C μέχρι να ροδίσει. Αφήστε το να κρυώσει πριν το σερβίρετε.

