



Σκόρδο confit & 4 τρόποι να το χρησιμοποιήσεις

Σε ένα μικρό κατσαρολάκι βάζουμε: 20-24 σκελίδες καθαρισμένες, 2 κλωναράκια θυμάρι, 1 ολόκληρη ξερή πιπεριά τσίλι και 110 γρ. ελαιόλαδο. Τα αφήνουμε να σιγοβράσουν για 30 λεπτά σε χαμηλή φωτιά, μέχρι οι σκελίδες να πάρουν χρώμα αλλά να μην σκουρύνουν πολύ. Αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά. Με ένα κουτάλι μεταφέρουμε τις σκελίδες και τα μυρωδικά σε ένα βάζο και στο τέλος προσθέτουμε το ελαιόλαδο. Σφραγίζουμε και αποθηκεύουμε στο ψυγείο για 3-4 μήνες.

Μπρουσκέτα: Φρυγανίζουμε 2 χοντρές φέτες ψωμιού, λιώνουμε από 3 σκελίδες σκόρδο confit για κάθε φέτα και τις αλείφουμε πάνω τους. Ανακατεύουμε 5-6 ψιλοκομμένα ντοματίνια με λίγη ψιλοκομμένη κάπαρη, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο, μοιράζουμε το μείγμα πάνω στις φέτες, ραντίζουμε με λίγο λάδι από το σκόρδο και σερβίρουμε.

Dressing για σαλάτα:

Σε επεξεργαστή τροφίμων ή γουδί πολτοποιούμε καλά 3 σκελίδες σκόρδο confit με 1 κ.σ. από το λάδι τους, 1 ½ κ.σ. κάπαρη, ½ κ.σ. απαλή μουστάρδα, 1 κ.γλ. διατροφική μαγιά, χυμό από ½ - 1 λεμόνι, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και 60 ml ελαιόλαδο. Περιχύνουμε την πράσινη σαλάτα μας ή φυλάμε το dressing καλυμμένο στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Πουρές πατάτας:

Πλένουμε καλά 600 γρ. πατάτες με τη φλούδα και τις βράζουμε σε καλά αλατισμένο νερό για περίπου 20' ή μέχρι να μαλακώσουν. Τις στραγγίζουμε και προσεκτικά, όσο είναι ζεστές, τις ξεφλουδίζουμε και τις ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα. Τις περιχύνουμε με 170 γρ. ελαιόλαδο, λίγο - λίγο για να ενσωματωθεί, αλατίζουμε λίγο και τις λιώνουμε με πιρούνι ή πολτοποιητή χειρός μέχρι να γίνουν πουρές. Λιώνουμε 2 σκελίδες σκόρδο confit με ελάχιστο αλάτι, τις προσθέτουμε στον πουρέ μαζί με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και φυλλαράκια θυμαριού, ανακατεύουμε καλά με κουτάλα και σερβίρουμε.

Μακαρονάδα:

Βράζουμε ½ πακέτο μακριά ζυμαρικά της επιλογής μας σε καλά αλατισμένο νερό, για 1-2' λιγότερο από τον αναγραφόμενο χρόνο και τα στραγγίζουμε. Ζεσταίνουμε 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο σε βαθύ αντικολλητικό τηγάνι, λιώνουμε 4 σκελίδες σκόρδο confit με λίγο αλάτι, τις σοτάρουμε στο λάδι μαζί με ½ κ.γλ. γλυκό ή καυτερό μπούκοβο για 1-2', προσθέτουμε τα βρασμένα ζυμαρικά, ανακατεύουμε απαλά για 1-2' και αποσύρουμε από τη φωτιά. Σερβίρουμε αμέσως με τυρί της επιλογής μας.