



## ΓΙΟΜΙΔΙΑ (ΜΑΓΕΙΡΙΤΣΑ ΜΕ ΧΟΡΤΑ)

### ΥΛΙΚΑ

1-2 συκωταριές αρνίσιας  
(κομμένες)  
1 κιλό χόρτα (σπανάκι,  
παζί, λάπατο)  
1 ματσάκι άνηθο  
4 κρεμμυδάκια φρέσκα  
1 κουταλιά της σούπας  
πελτέ (προαιρετικά)  
ελαιόλαδο  
χυμό λεμόνι  
αλάτι  
πιπέρι

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η γαστρονομική μας παράδοση τιμά τα αιγοπρόβεια εντόσθια στην καλύτερη εκδοχή τους με συνταγές που μυρίζουν Άνοιξη. Τα Γιομίδια είναι η Τρικαλινή μαγειρίτσα. Μαγειρεμένη συμπυκνωμένη νοστιμιά, από τον εσωτερικό κόσμο του τοπικού μας αμνοερίφιου, μπλεγμένη με τα φρέσκα μυρωδικά και τα βότανα της πιο ανθισμένης εποχής.

Όταν έχεις τέτοια υλικά, είναι δυνατόν να μην τα αξιοποιήσεις, να μην τα αφιερώσεις στις πιο γιορτινές στιγμές της οικογένειας όπως το βράδυ της Ανάστασης! Νόστιμη, λατρεμένη παραδοσιακή μαγειρίτσα με χόρτα που ήρθε να απογειώσει την πιο κλασική συνταγή της ελληνικής παράδοσης!

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Σε κατσαρόλα σοτάρουμε τις συκωταριές να πάρουν χρώμα. Κατόπιν, προσθέτουμε τον πελτέ (προαιρετικά), τα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα, τα χόρτα και αλατοπιπερώνουμε. Σε περίπου μισή ώρα το φαγητό μας είναι έτοιμο. Ρίχνουμε τον άνηθο και το λεμόνι, ανακατεύουμε και σερβίρουμε.