



ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

ΥΛΙΚΑ

1 λίτρο νερό
230 - 250 γρ. τραχανά ξινό
50 γρ. ελαιόλαδο
100 γρ. φέτα
λουκάνικο Τρικάλων
σε ροδέλες
αλάτι
πιπέρι ή μπούκοβο

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το Τρικαλινό λουκάνικο, αρωματισμένο με τη μοναδική, πιστοποιημένη ρίγανη του Κόζιακα, με το πράσο να δυναμώνει το χαρακτήρα του, συναντά τον παραδοσιακό τραχανά. Εκεί στην ίδια φωτιά, δένουν τις γεύσεις που προετοιμάστηκαν καιρό πριν, ωριμάζοντας μήνα με το μήνα, ώρα με την ώρα. Αυτό που κάνει μοναδική την ταυτότητα των Τρικαλινών φαγητών, είναι η ιεροτελεστική παρασκευή των πρώτων υλών. Χρειάζεται χρόνο και υπομονή... Όταν όμως έρθει η ώρα να στρωθεί το τραπέζι, μέσα σε λίγα λεπτά μπορείς να έχεις χορταστικά πιάτα με γεύση που θα αναζητήσεις ξανά και ξανά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Σε κατσαρόλα ρίχνουμε το νερό, τον τραχανά, το αλάτι και το ελαιόλαδο. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 15 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς για να μη μας κολλήσει. Στο σερβίρισμα προσθέτουμε λουκάνικο Τρικάλων, σοταρισμένο σε δυνατή φωτιά, μαζί με λίπος που θα βγει από το λουκάνικο. Κατόπιν τρίβουμε τη φέτα και το πιπέρι ή το μπούκοβο.