

## “Μαστέλο” σαγανάκι με μαστίχα και λεμόνι

Από τη Νένα Ισχυρνόγλου

Επιμέλεια - food styling: Τίνα Webb, Βοηθός food stylist: Αλεξάνδρα Τασουνίδου

Styling: Alice Bean, Φωτογραφίες: Γιώργος Δρακόπουλος

**Προετοιμασία: 2’ , Μαγείρεμα: 6’**

### Υλικά (για 4 σαγανάκια):

450 – 500 γρ. κατσικίσιο ή αγελαδινό **μαλακό τυρί Χίου “Μαστέλο”**, (έχει σχήμα κυλίνδρου). Το βρίσκουμε συσκευασμένο σε σούπερ μάρκετ και μπακάλικά)

1/3 φλιτζ. τσαγιού ελαιόλαδο

3 κουτ. σούπας χυμός λεμόνι

1/4 φλιτζ. τσαγιού λικέρ μαστίχα ή ούζο

λίγος φρέσκος δυόσμος ή βασιλικός ή μαϊντανός (τα φύλλα), ψιλοκομμένος



### Διαδικασία:

Κόβουμε το μαστέλο, κατά μήκος, σε δύο κομμάτια. Βάζουμε κάθε κομμάτι με την επίπεδη πλευρά προς τα κάτω και το κόβουμε σε 4 χοντρές ημικυκλικές φέτες. Σε ένα μεγάλο τηγάνι με βαρύ πάτο ρίχνουμε το ελαιόλαδο και το αφήνουμε να ζεσταθεί σε δυνατή φωτιά. Μόλις κάψει, βάζουμε μέσα τα κομμάτια τυριού (αν δεν χωράνε στο τηγάνι μας, τα βάζουμε σε δύο δόσεις, μοιράζοντας αντίστοιχα και τα υπόλοιπα υλικά).

Τα τηγανίζουμε για 2 λεπτά από κάθε πλευρά, μέχρι να ροδίσουν, και τα περιχύνουμε με τη μαστίχα ή το ούζο. Περιμένουμε 1 λεπτό να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε το λεμόνι. Κουνάμε ελαφρώς το τηγάνι να ανακατευτούν τα υλικά και μετά από 10 δευτερόλεπτα, κατεβάζουμε από τη φωτιά και σερβίρουμε.

Πασπαλίζουμε με φρέσκο βασιλικό ή δυόσμο ή μαϊντανό. Συνοδεύουμε με πράσινη σαλάτα και χωριάτικο ψωμί.

### Τι πίνουμε

Το σαγανάκι αναζητεί ένα αρωματικό ούζο.

Πηγή: **γαστρονόμος**