

Ανοιξιάτικη ξεσκέπαστη Πίτα στον ξυλόφουρνο με καπνιστά μοσχαρίσια μάγουλα και γιαούρτι αρωματισμένο με τρούφα

ΥΛΙΚΑ:

2 κιλά μάγουλα μοσχαρίσια

800 γρ. κρεμμύδι

3 σκελίδες σκόρδο

200 γρ. λιαστή τομάτα

1-2 κλαράκια φρέσκο θυμάρι

100 γρ. κουκουναρόσπορο

300 ml κόκκινο κρασί

Αλάτι

Πιπέρι

400 γρ. τομάτα κονκασέ

5-7 γρ. καπνός (μπαχαρικό που μπορείτε να το βρείτε σε σκόνη ή υγρό)

🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

250 γρ. γιαούρτι

20 γρ. λάδι τρούφας

Σχοινόπρασο

🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

Ζυμάρι πίτσας ή αραβικές πίτες



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βάζουμε σε μία κατσαρόλα νερό να βράσει.

Αφού βράσει καλά ρίχνουμε τα μάγουλα για 20 λεπτά.

Τα αφαιρούμε και τα κόβουμε σε πολύ μικρά κομμάτια σαν κιμά και τα αλατοπιπερόνουμε. Σε μία κατσαρόλα τα ρίχνουμε σε 3-3 δόσεις για να τα θωρακίσουμε και τα αφαιρούμε.

Αφού έχουμε ψιλοκόψει τα κρεμμύδια τα καραμελώνουμε στην κατσαρόλα.

Προσθέτουμε τα μάγουλα και τα σβήνουμε στη συνέχεια με το κρασί, προσθέτουμε την λιαστή τομάτα, το σκόρδο, το θυμάρι, την τομάτα κονκασέ, ζωμό κοτόπουλο και σιγοβράζουμε για 2-3 ώρες.

Μόλις μαλακώσουν τα μάγουλα προσθέτουμε τον καπνό και τον κουκουναρόσπορο και βράζουμε μέχρι να γλασάρει η σάλτσα μας και μειωθεί ο όγκος της.

Προψήνουμε το ζυμάρι, απλώνουμε την σάλτσα και ψήνουμε για 10 – 12 λεπτά.

Ετοιμάζουμε το γιαούρτι με το λάδι τρούφας και το σχοινόπρασο και γαρνίρουμε την πίτα.

