Κατσικάκι γεμιστό Σάμο, παραδοσιακό φαγητό που το τρώμε την ημέρα του Πάσχα στην Σάμο, ή σε γιορτινές άλλες μέρες.....

Υλικά

1 πλάτη κατσικίσια ή αρνίσια (μισό κατσίκι ή αρνί από την μέση και πάνω με την μπόλια του Άγιου)
1 κατσικίσια συκωταριά ζεματισμένη και ψιλοκομμένη
1 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο
2 κρεμμύδια ξερά ψιλοκομμένα 1 μικρό ποτηράκι λευκό κρασί
700 γραμμάρια ρύζι νυχάκι
¾ κούπας ελαιόλαδο για τη γέμιση, και ½ κούπα έξτρα
3 κουταλιές σούπας βούτυρο που περιχύνουμε πάνω.
3 κουταλιές σούπας ντοματοπολτέ για την γέμιση και 5 για τις πατάτες.
Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη
6 κρεμμύδια φρέσκα
250 γραμμάρια κεφαλοτύρι σε κυβάκια [προαιρετικά]
Πατάτες όσες παίρνει το ταψί μας.....

Εκτέλεση

Παίρνουμε την πλάτη αφού την πλύνουμε και την αλατοπιπερώνουμε καλά μέσα έξω.
Ετοιμάζουμε τη γέμιση τσιγαρίζουμε στα ¾ της κούπας το ελαιόλαδο τα κρεμμύδια ξερά και χλωρά.
Προσθέτουμε την ψιλοκομμένη συκωταριά και σοτάρουμε
και σβήνουμε με το κρασί.
Προσθέτουμε τον άνηθο αλάτι πιπέρι και το ρύζι.
Ρίχνουμε τον πελτέ και 1 κούπα νερό και σιγοβράζουμε μέχρι να πιει τα υγρά το ρύζι.
Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει λίγο και προσθέτουμε το κεφαλοτύρι σε κύβους.
Μόλις κρυώσει η γέμιση γεμίζουμε το κατσίκι και το ράβουμε με χοντρή βελόνα και βαμβακερή κλωστή κλείνοντας μέσα τη γέμιση.
Λίγο πριν το κλείσουμε τελείως προσθέτουμε μέσα και 1 ½ κούπας νερό το κουνάμε λίγο να πάει παντού, και το ράβουμε τελείως.
Προσθέτουμε γύρω από το κατσικάκι τις πατάτες και τις αλατοπιπερώνουμε.
Πασπαλίζουμε όλο το φαγητό με λίγη ρίγανη ρίχνουμε το υπόλοιπο λάδι, σκεπάζουμε με την μπόλια μόνο το κρέας, και προσθέτουμε και 2 κούπες νερό μέσα στο ταψί.
Σκεπάζουμε όλο το ταψί με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο σε σιγανή φωτιά (170 βαθμοί) για 3-4 περίπου ώρες.
Λίγο πριν το σβήσουμε βγάζουμε το αλουμινόχαρτο για να πάρει χρώμα και ξεροψηθεί.....

Καλή σας όρεξη!!!!!