ΗΛΙΟΣ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Τα πιο νόστιμα Ελληνικά βιολογικά ζυμαρικά

Σπαγετίνη με ελαιόλαδο και ψητές σαρδέλες

Υλικά:

- 500 γρ. Σπαγετίνη 10 ΗΛΙΟΣ
- 6 σκελίδες σκόρδο, σε λεπτές φέτες
- 1 κ.γλ. μπούκοβο καυτερό
- 1 μάτσο μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 50 ml ελαιόλαδο
- 12 μεγάλες σαρδέλες, φιλεταρισμένες
- αλάτι
- πιπέρι

Διαδικασία:

Βράζουμε τη σπαγετίνη σε 5 λίτρα αλατισμένο νερό, 2' λιγότερο από τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία της. Στραγγίζουμε, κρατώντας 1 φλιτζάνι από το νερό τους και το διατηρούμε ζεστό. Όση ώρα βράζει η σπαγετίνη, ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Σε μέτρια φωτιά σωτάρουμε ελαφρά το σκόρδο. Μόλις ξανθύνει, προσθέτουμε το μπούκοβο και το νερό που έχουμε κρατήσει. Προσθέτουμε τη σπαγετίνη, τον μαϊντανό και ανακατεύουμε. Διατηρούμε ζεστά τα ζυμαρικά. Σε καυτό σχαροτήγανο ψήνουμε τις σαρδέλες μόνο από τη μεριά του δέρματος. Μόλις ψηθούν, αναποδογυρίζουμε κι αποσύρουμε από τη φωτιά. Σερβίρουμε τη σπαγετίνη με τις ζεστές ψητές σαρδέλες και μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Ταλιατέλες ΗΛΙΟΣ με οστρακα

Υλικά:

- 500 γρ. Ταλιατέλες ΗΛΙΟΣ
- 6 μύδια
- 6 κυδώνια
- 6 γυαλιστερές
- 6 αχιβάδες
- 300 ml λευκό κρασί
- 1 κ.γλ. πολτό σκόρδου
- 1/2 μάτσο μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. φρέσκο βούτυρο
- αλάτι
- πιπέρι

Διαδικασία:

Βράζουμε τις ταλιατέλες σε 5 λίτρα αλατισμένο νερό, 2' λιγότερο από τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία τους. Τα στραγγίζουμε και τα λαδώνουμε. Ταυτόχρονα σε βαθιά και φαρδιά κατσαρόλα ρίχνουμε το κρασί, τον πολτό σκόρδου και το βούτυρο κι αχνίζουμε τα όστρακα. Μόλις ανοίξουν, τα μεταφέρουμε σε άλλη κατσαρόλα. ΟΠΟΙΟ ΟΣΤΡΑΚΟ ΔΕΝ ΑΝΟΙΞΕΙ ΤΟ ΠΕΤΑΜΕ. Στην άδεια κατσαρόλα, προσθέτουμε τις ταλιατέλες. Ανακατεύουμε ζωηρά και πασπαλίζουμε με μαϊντανό. Αλατοπιπερώνουμε. Όταν απορροφήσουν την σάλτσα, σερβίρουμε αμέσως στο κέντρο μιας πιατέλας, τοποθετώντας τα όστρακα περιμετρικά.

Λαζανάκι ΗΛΙΟΣ με αυγοτάραχο

Υλικά:

- 500 γρ. Λαζανάκι ΗΛΙΟΣ
- ξύσμα 2 λεμονιών
- χυμός 2 λεμονιών
- 1/2 μάτσο μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 25 γρ. αυγοτάραχο, τριμμένο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 20 γρ. φρέσκο βούτυρο
- αλάτι
- πιπέρι

Διαδικασία:

Βράζουμε το λαζανάκι σε 5 λίτρα αλατισμένο νερό, 2' λιγότερο από τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία του. Στραγγίζουμε, κρατάμε κατά μέρος 1 φλιτζάνι από το νερό του και το διατηρούμε ζεστό. Σε αντικολλητικό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο ζεσταίνουμε ελαφρά το ξύσμα λεμονιού. Αυτό θα αρωματίσει το ελαιόλαδο. Σβήνουμε με τον χυμό λεμονιού. Προσθέτουμε το βούτυρο, το νερό που έχουμε κρατήσει, το λαζανάκι και το μισό αυγοτάραχο. Ανακατεύουμε ζωηρά. Μόλις τα ζυμαρικά απορροφήσουν την σάλτσα πασπαλίζουμε με τον μαϊντανό. Σερβίρουμε αμέσως και γαρνίρουμε με το υπόλοιπο αυγοτάραχο.

Γιουβέτσι με κοφτό μακαρονάκι ΗΛΙΟΣ, λουκάνικο και κεφαλογραβιέρα Γρεβενών

Υλικά:

- 400 γρ. Κοφτό Μακαρονάκι ΗΛΙΟΣ
- 200 γρ. λουκάνικο
- 4 ντομάτες, τριμμένες
- 100 γρ. κεφαλογραβιέρα Γρεβενών
- 100 ml κρέμα γάλακτος
- 1 κρεμμύδι λευκό, ψιλοκομμένο
- 1200 ml ζωμός κότας*
- 8 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι λευκό, σκόνη

Διαδικασία:

Σε ένα βαθύ σκεύος, σωτάρουμε στο ελαιόλαδο τα λουκάνικα, το κρεμμύδι και το κοφτό μακαρονάκι. Ρίχνουμε τον ζωμό* προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, έπειτα τις τριμμένες ντομάτες και περιμένουμε να πάρει μία βράση, ανακατεύοντας ζωηρά. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι λευκό και ανακατεύουμε καλά. Μεταφέρουμε σε κεραμικό σκεύος, πασπαλίζουμε με μπόλικη γραβιέρα και ψήνουμε στον φούρνο για 20′ στους 200 °C ή μέχρι να ροδοκοκκινίσει.

** Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε έτοιμο ζωμό κύβου, όμως **για πιο γευστικό αποτέλεσμα, χρησιμοποιούμε σπιτικό ζωμό κότας** και κρατάμε τη βρασμένη κότα για άλλη συνταγή.*

Απολαύστε τη ζωή

με ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ βιολογικής γεωργίας!

Τα βιολογικά ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ παρασκευάζονται από 100% σιμιγδάλι σκληρού σιταριού πιστοποιημένης βιολογικής γεωργίας. Διατηρούν αναλλοίωτα όλα τα θρεπτικά τους συστατικά, έχουν απίθανη γεύση και αποτελούν την ιδανική τροφή για όλη την οικογένεια.

Η σειρά βιολογικών ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ περιλαμβάνει επίσης ζυμαρικά ολικής άλεσης φτιαγμένα από ολόκληρο τον κόκκο του σταριού και τη σειρά βιολογικών ζυμαρικών Ζείδωρος Γη, από δίκοκκο σιτάρι που διατηρεί όλα τα διατροφικά του χαρακτηριστικά καθώς η φύση έχει φροντίσει να το εφοδιάσει με περίβλημα ανθεκτικό, προσκολλημένο στο σπόρο, μέχρι τη στιγμή της απομάκρυνσής του με ειδική επεξεργασία.

Η βιολογική σειρά ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ διατίθεται πιστοποιημένη κατά τον Ε.Κ. 834/2007 από τον Οργανισμό Ελέγχου & Πιστοποίησης ΔΗΩ (www.dionet.gr) .

ΗΛΙΟΣ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ
ΕΔΡΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΠΑΝ. ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε. ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
11° ΧΛΜ Ε.Ο. Αθηνών - Λαμίας, 14451 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ, ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ: (+30) 210 2840140 - 7, FAX: (+30) 210 2816787
e-mail: welcome@heliospasta.gr | www.heliospasta.gr | /heliospasta

Το παρόν τυπώθηκε με οικολογικά μελάνια και βερνίκι νερού.

Έκδοση: Δεκέμβριος 2019