

Κουζίνα

& ποιότητα ζωής



ΑΛΛΗ ΓΕΥΣΗ

Ερασιές της σοκολάτας

ΑΝΘΙΣΙΑΤΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Αρνάκι
σε νέους ρόλους

ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΤΗΣ ΕΠΟΧΗΣ

Χαλβάς,
σουσάμι & ταχίνι

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Τυρόπιτες
& λαμπιρώτικες πίεες



Πασχαλινές προτάσεις



Αντάμωμα

- 500γρ. γλυκίστες Βελότση HAIOS
- 500γρ. κρέμα
- 250γρ. ανάμικτα λαχανικά (κατεψυγμένα)
- 1/2 ποτήρι ελαιόλαδο
- 1/2 ποτήρι λευκό κρασί
- 4 αυγά βρασμένα

Συμπόρευμα στο ελαιόλαδο το κρέμα παραχρημάτο σε κίβους μέχρι να ροδίσει. Προσθέτουμε τα ανάμικτα λαχανικά και παραμένουμε έως ότου ελατρωθεί το νερό τους. Σβήνουμε με λευκό κρασί/λευκό κρασί και αναμιγνύουμε ομοιόμορφα. Τ' αφήνουμε να αναβράσει για 45' χωρίς να προσθέσουμε νερό. Λίγο πριν να σβήσουμε ρίχνουμε το αλάτι και το πιπέρι. Σερβίρουμε πάντα στο βρασμένο Βελότση, γαρνίζοντας το πιάτο με ροδέλες βρασμένων αυγών.

Απαρχαίριος χρόνος: 55'

Κατσαρά

- 500gr. Χρυσή Σπαργητή ΗΛΙΟΣ
- 150gr. τυρί φέτα
- 5 αυγά
- 1 ποτήρι γάλα εβαπαρέ
- 1 ποτήρι καλαμποκόλευμα
- 8 φύλλα κρέμασης
- ρίγανη
- 1 καστίδα σόδα (αναψυκτικό)

Σχίζουμε τα φύλλα κρέμασης ανάμεσά με καλαμποκόλευμα και τα βάζουμε στο φούνο να ροδίσουν. Επαλείφουμε τη Χρυσή Σπαργητή βράζοντας τη κατά 3' λιγότερο από τον προτεινόμενο χρόνο. Σε ένα μπού λειάνουμε το τυρί μ' ένα παρόνι, ρίχνουμε τ' αυγά χτυπημένα, τη Χρυσή Σπαργητή, το γάλα, τη ρίγανη και ενώνουμε τα υλικά. Πιερώνουμε τα ροδισμένα φύλλα με το μέγιστο της Χρυσής Σπαργητής και σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα υλικά χωρίς κατσαρωμένα. Αλείφουμε την επιφάνεια με το υπόλοιπο καλαμποκόλευμα και βάζουμε την πίττα στο φούνο για 15'. Τη βράζουμε, τη χαράζουμε σε κομμάτια και τη πουζούμε με τη σόδα. Τη φτάνουμε για άλλα 30'.

Απαιτούμετος χρόνος: 60'



Βελουδένια

- 300gr. Χρυσή Μανιέττα ΗΛΙΟΣ
- 500gr. ντομάτα
- 1/2 ποτήρι ελαιόλαδο
- 1/2 ποτήρι κρεμμύδι λευκό
- 3 κρεμμυδάκια φρέσκα
- 2 παπαριές κωνιναρές
- 1 πιπεριά σίδηρη
- 1 κοντινάκι ζύχαρη κρεμμύδι αλάτι, άνηθο
- 100gr. τυρί κακορόνο

Κόβουμε τις ντομάτες και τα κρεμμυδάκια σε ροδέλας. Το μαγειρούμε για 2 - 3 στο ελαιόλαδο. Ρίχνουμε τις παπαριές φρεσκομυμένες, τη κίτρινη πιπεριά σε σήφους και τα σβήνουμε με το κρεμμύδι. Πολτοποιούμε τα κρεμμύδι (πολύς ης παπαριές) και προσθέτουμε 9 ποτήρια νερό. Βάζουμε στον καυτό τις παπαριές, σβήνουμε να πάρουν φέσιση και ρίχνουμε τη Χρυσή Μανιέττα συνεχίζοντας το μαγείρεμα για 20' Έπειτα ρίχνουμε το τυρί κομμάτι σε σήφους και τον άνηθο απομακρύνοντας τη Βελουδένια από τη φωτιά.

Απαιτούμετος χρόνος: 40'