

extra
ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ
ΤΡΑΠΕΖΙ

ΕΡΩ

25 γεύσεις γιορτής

Ανάσταση Φτιάξτε την πιο νόστιμη και πρωτότυπη μαγειρίτσα
Ζύμες Αλμυρά και γλυκά κουλούρια με άρωμα Πάσχα
Ουζομεζέδες Ξεκινήστε τη γιορτή... με όρεξη
Ρεπορτάζ αγοράς Στολίστε το τραπέζι με χρώματα!

Νέοι τρόποι απόλαυσης!

Εχετε ταυτίσει τη μακαρονάδα με κάτι πρόχειρο και εύκολο, που δεν χρειάζεται ιδιαίτερη φροντίδα; Κι όμως! Τα ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ με μια ατέλειωτη ποιότητα συνδυασμού γεύσεων αποτελούν προτάσεις για την κουζίνα μας και ικανοποιούν τις γευστικές απαιτήσεις μας, χωρίς όμως να μας στερούν τον πολύτιμο χρόνο μας.

Μας κάνουν ευτυχισμένους;

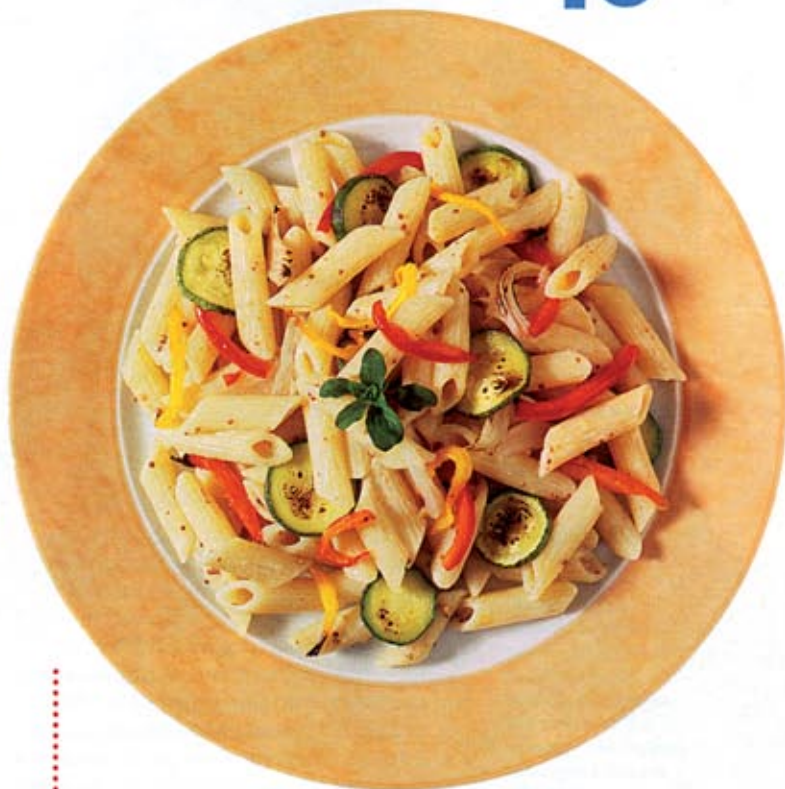
Ναι! Βάλτε στο καθημερινό σας διατολόγιο ζυμαρικά γιατί μας κάνουν περισσότερο ευτυχισμένους! Και αυτό γιατί αποτελούνται κατά 70% από υδατάνθρακες και –όπως βεβαιώνουν επιστημονικές έρευνες– οι υδατάνθρακες ελευθερώνουν στον εγκέφαλο το στοιχείο σεροτίνη που προκαλεί το αίσθημα της ευεξίας. Σπαγγέτι ή πένες, λαζάνια ή τριβέλι, όποιο σχήμα κι αν έχουν, τα ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ είναι πάντα νόστιμα και υγιεινά, αφού φτιάχνονται από αγνά υλικά, και μπορούν να μαγειρευτούν με πολλούς και διαφορετικούς τρόπους.

Από γενιά σε γενιά...

Η καλύτερη γεύση είναι αυτή που αποτυπώνεται από την πρώτη στιγμή στο μυαλό μας και μένει αναλλοίωτη. Πόσες φορές δεν έχουμε αναζητήσει την πλούσια γεύση μιας σπιτικής μακαρονάδας όπως την έφτιαχνε η μητέρα μας με ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ. Από το 1932 η Βιομηχανία Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ έχει ταυτίσει το όνομά της με την αγνότητα των υλικών και την αξεπέραστη γευστικότητα των προϊόντων της. Με περισσότερα από 50 διαφορετικά είδη ζυμαρικών προσφέρει καθημερινά πολλές εναλλακτικές προτάσεις για το οικογενειακό τραπέζι, όπως: special ζυμαρικά, απλά ζυμαρικά κάθε είδους, ζυμαρικά ολικής αλέσεως, ειδικές πάστες για παραδοσιακές συνταγές, *espressi* (γρήγορου βρασμού), *Tricolore* (με σπανάκι και ντομάτα), ειδικές σειρές για παιδιά. Τα προϊόντα της εξάγονται με επιτυχία στην παγκόσμια αγορά, απολαμβάνοντας διεθνείς επαίνους και βραβεύσεις, με μεγαλύτερες εξαγωγικές αγορές τις ΗΠΑ, την Αυστραλία, τη Νότιο Αφρική, τις αραβικές χώρες, τα Βαλκάνια.



Η Βιομηχανία Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ από την ίδρυσή της παραμένει πιστή στις αρχές της με: ● Παροχή προϊόντων υψηλής ποιότητας ● Δημιουργία νέων προϊόντων ● Σεβασμό στην προστασία του περιβάλλοντος. Γι' αυτό την επόμενη φορά που θα θελήσετε να φτιάξετε μια λαχταριστή μακαρονάδα για τους φίλους σας, τα παιδιά σας ή το σύντροφό σας, επιλέξτε το μυστικό της επιτυχημένης γεύσης: Ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ.



Ριγατόνι με πολύχρωμα λαχανικά και κοτόπουλο

Υλικά: ● 500 γραμμ. ριγατόνι ● 100 γραμμ. αρακά ● 1 μεγάλο πράσο σε λωρίδες ● μία κόκκινη πιπεριά σε λωρίδες ● 150 γραμμ. βρασμένο κοτόπουλο σε κύβους ● 150 γραμμ. μικρά καρότα ● 4 αυγά ● 100 γραμμ. τριμμένο τυρί γκούντα ● 50 γραμμ. βούτυρο

Εκτέλεση: Ετοιμάζουμε τα ριγατόνι σύμφωνα με τις οδηγίες βρασμού. Βράζουμε τα μικρά καρότα και τον αρακά μέχρι να μαλακώσουν. Σε ένα αντικολητικό τηγάνι σοτάρουμε τις λωρίδες του πράσου και της πιπεριάς με το βούτυρο μέχρι να μαραθούν. Χτυπάμε τα αυγά σε ένα μπολ, ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι και τα ενώνουμε με τα ριγατόνι. Προσθέτουμε τα λαχανικά, τους κύβους κοτόπουλου, τη μισή ποσότητα τυριού και ανακατεύουμε τα ριγατόνι. Τα βάζουμε για λίγο στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν. Σερβίρουμε με το υπόλοιπο τυρί και αρκετό φρεσκοκομμένο πιπέρι.



Ριγατόνι

Είναι ιδανικά και για κρύες σαλάτες. Ψιλοκόβουμε ένα μαρούλι, τρίβουμε καρότα, προσθέτουμε ελιές και φρέσκο χυμό ντομάτας με λίγο βασιλικό!



Εύκολες, χρωματιστές, πικάντικες, μακαρονάδες για όλα τα γούστα!
Με την εγγυημένη γεύση των ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ... Το κέφι και η ποικιλία των ζυμαρικών
είναι τα μυστικά που εξασφαλίζουν ένα θαυμάσιο γευστικό αποτέλεσμα!

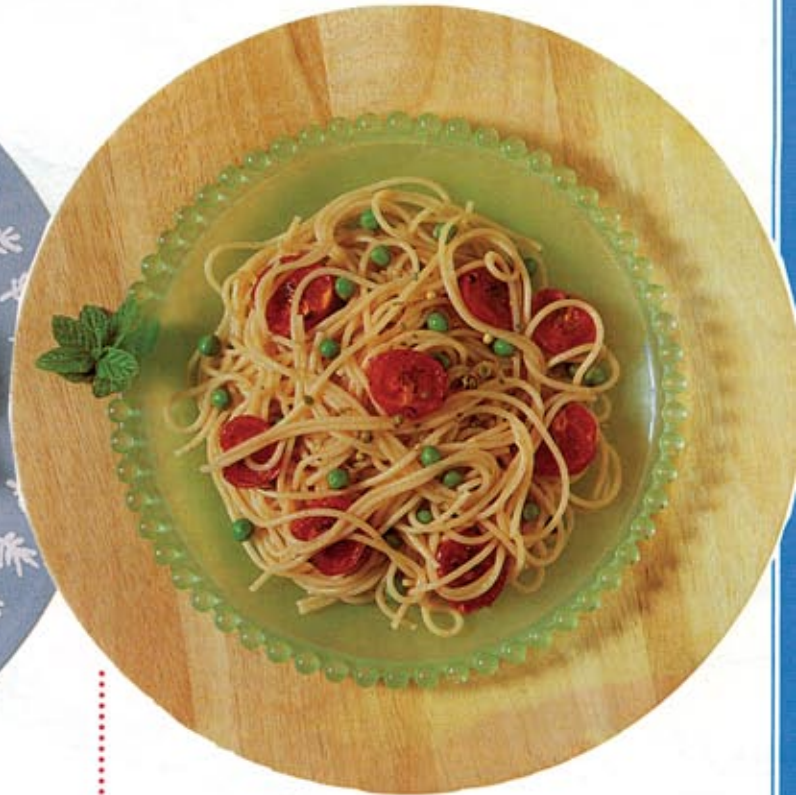


Τριβέλι με γαρίδες και πικάντικη σάλτσα

Υλικά: • 500 γραμμ. τριβέλι • 10 φρέσκα κρεμμυδάκια κομμένα διαγωνίως • 2 καρότα κομμένα σε λεπτές λωρίδες (μπασουνάκια) • 1 αγγουράκι κομμένο σε λεπτές ροδέλες • 250 γραμμ. βρασμένες και καθαρισμένες γαρίδες • μία κουταλιά σουσαμέλαιο • μία κουταλιά σουσάμι

Για τη σάλτσα: • 3 κουταλιές σούπας ηλιέλαιο • 2 κουταλιές σούπας σάλτσα σόγιας • 2 κουταλιές σούπας ξίδι ρυζιού • μία κουταλιά σούπας ψιλοτριμμένο τζίντζερ • μία κουταλιά σούπας μέλι

Εκτέλεση: Ετοιμάζουμε το τριβέλι σύμφωνα με τις οδηγίες βρασμού. Ρίχνουμε στο τριβέλι τα κρεμμυδάκια, τα καρότα, τα αγγουράκια και τις γαρίδες. Φτιάχνουμε τη σάλτσα ανακατεύοντας το ηλιέλαιο, τη σάλτσα σόγιας, το ξίδι, το τζίντζερ και το μέλι. Ρίχνουμε τη σάλτσα πάνω στο τριβέλι και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε σουσαμέλαιο, το σουσάμι και σερβίρουμε αμέσως. Μπορείτε να προσθέσετε τριμμένο πεκορίνο.



Σπαγγέτι με ψητά ντοματίνια, δυόσμο και αρακά

Υλικά: • 500 γραμμ. σπαγγέτι Νο 6 • 2-3 κούπες ελαιόλαδο • 250 γραμμ. κατεψυγμένο ή φρέσκο αρακά • 400 γραμμ. ντοματίνια ψητά στο φούρνο • 2 κουταλάκια ψιλοκομμένο φρέσκο δυόσμο • αλάτι • πράσινο πιπέρι

Εκτέλεση: Ετοιμάζουμε το σπαγγέτι Νο 6 σύμφωνα με τις οδηγίες βρασμού. Βράζουμε τον αρακά, τον σουρνώνουμε και τον ρίχνουμε στο σπαγγέτι. Προσθέτουμε τα ψητά ντοματίνια, 2-3 κουταλιές ελαιόλαδο και το δυόσμο. Ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι και σερβίρουμε με μπόλικο τριμμένο τυρί.

Για τα ντοματίνια: Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 130°C. Κόβουμε τα ντοματίνια στη μέση, τα τοποθετούμε σε ένα αντικολητικό ταψί, ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι και λίγη ζάχαρη. Τα ψήνουμε μία ώρα περίπου. Τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Τριβέλι

Δεν χρειάζεται να τα βράσουμε σε νερό! Τα τοποθετούμε σε πυρίμαχο σκεύος, το σκεπάζουμε μέχρι επάνω με γάλα, χτυπάμε 2 αυγά, ρίχνουμε τριμμένη παρμεζάνα και τα βάζουμε στο φούρνο!



Σπαγγέτι

Όταν σιτάρουμε τα σπαγγέτι με το βούτυρο, καρφώνουμε μια σκελίδα σκόρδου στη μύτη του πιρουιού και ανακατεύουμε. Έτσι θα έχουν υπέροχη γεύση!

