



...Elbow Rigate, Tagliatelle Tricolore, Gnocchi, Grapes
Twist, Orzo, Farfalle, Racchette, Penne Rigate,
Angel Hair, Spaghetti 6.

Τώρα έχετε 11 επιλογές

για να εμπνευστείτε το πιάτο της γιορτής.

Γιατί η **ΗΛΙΟΣ** δημιούργησε για σας με πολύ κέφι
τη νέα σειρά ζυμαρικών που ικανοποιεί
κάθε γούστο και ανοίγει την... όρεξη!



Το πιάτο της γιορτής

ΣΠΑΓΕΤΙ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ

Υλικά για 5 άτομα

- 500 γρ. SPAGHETTI 6 ΗΛΙΟΣ • 3 κουταλιές της σούπας βούτυρο • 3 κουταλιές της σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο • 250 γρ. καπνιστό χοιρινό ή καπνιστή γαλοπούλα, κομμένη σε λεπτές φέτες • 2 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες • 1 πιπερίτσα ψιλοκομμένη (χωρίς τους σπόρους) • 100 γρ. blue cheese κομματιασμένο • 100 γρ. στραγγιστό γιαούρτι
- αλάτι • κόκκινο πιπέρι



♦ Βράζετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας τους σε αλατισμένο νερό και τα στραγγίζετε καλά. Κρατάτε 2 κουταλιές της σούπας από το νερό τους. Ζεσταίνετε το βούτυρο σε αντικολλητικό τηγάνι και τηγανίζετε ελαφρά το καπνιστό χοιρινό ή την καπνιστή γαλοπούλα. Κατόπιν βγάζετε το καπνιστό από το τηγάνι.

♦ Ρίχνετε το σκόρδο και την πιπερίτσα και σοτάρετε 4', ανακατεύοντας. Κατόπιν προσθέτετε το γιαούρτι, τα 2/3 από το μαϊντανό και τα 2/3 από το blue cheese. Βράζετε 3', ανακατεύοντας συνέχεια.

♦ Μεταφέρετε στην κατσαρόλα τα ζυμαρικά μαζί με το νερό που κρατήσατε και περιχύνετε με τη σάλτσα του γιαουρτιού. Ανακατεύετε και σερβίρετε σε βαθιά πιατέλα. Από πάνω τοποθετείτε τις φέτες του καπνιστού. Πασπαλίζετε με τον υπόλοιπο μαϊντανό και το blue cheese και λίγο κόκκινο πιπέρι. Σερβίρετε αμέσως.

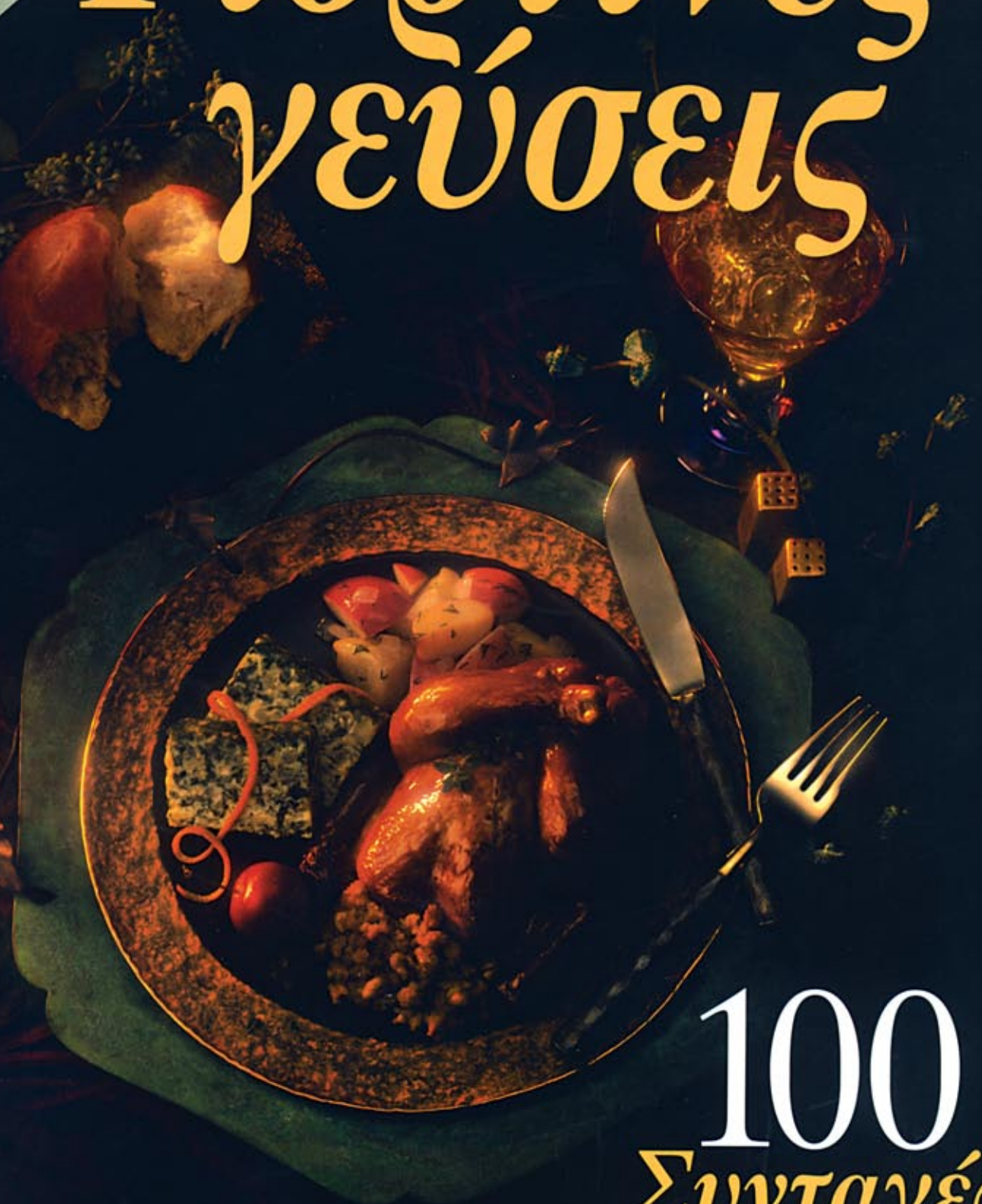


Kouzina
A KOUZINA ZINIS

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ

ΑΡΧ. 2.000 € 5,87

Γιορτινές γεύσεις



100
Συνταγές

ISBN 960-373-122-6

