

Κουζίνα & ποιότητα ζωής



ΑΛΛΗ ΓΕΥΣΗ
Εραστές της σοκολάτας

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Αρνάκι
σε νέους ρόλους

ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΤΗΣ ΕΠΟΧΗΣ

Χαλβάς,
σουσάμι & ταχίνι

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Τυρόπιτες
& λαμπιριάτικες πίτες





Σταφιδόπιτα με σιμιγδάλι

Προετοιμασία: 25' ♦ Αναμονή: 30'
♦ Ψήσιμο: 1 ώρα

Υλικά

- 1 φλιτζάνι του τσαγιού σιμιγδάλι φιλό
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού γάλα φρέσκο
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού αραβοσιτέλαιο
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού καρύδια χοντροκομμένα
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού σταφίδες ξανθές
- 2 μήλα τριμμένα στον τρίφτη
- 2 αυγά
- 1 κουταλιά της σούπας κανέλα
- 1 ποτηράκι κονιάκ
- 3 κουταλιές της σούπας αλεύρι
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού σόδα
- ζάχαρη άχνη για το γαρνίρισμα (προαιρετικά)

♦ Βάζετε στο μπολ του μίξερ όλα τα υλικά μαζί, εκτός από τα καρύδια και τις σταφίδες (που τις αφήνετε 30' μέσα στο κονιάκ για να φουσκώσουν). Τα χτυπάτε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να γίνουν ένα μείγμα ομοιόμορφο και αφράτο.

♦ Στο τέλος προσθέτετε τα καρύδια και τις σταφίδες και τα ανακατεύετε με σπάτουλα. Απλώνετε το μείγμα σε μια φόρμα βουτυρωμένη και αλευρωμένη. Το ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, 1 ώρα.

♦ Μόλις ψηθεί η σταφιδόπιτα τη βγάζετε από το φούρνο, την αφήνετε να κρυώσει και κατόπιν την αναποδογυρίζετε σε πιατέλα. Αν θέλετε, πασπαλίζετε το γλυκό με ζάχαρη άχνη.

ΙΔΕΑ: Αν θέλετε η πίτα σας να γίνει σαν κέικ αφράτο, αφαιρείτε τη σόδα και βάζετε 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ.



Πασχαλινές προτάσεις



Αντάμωμα

- 500γρ. χυλοπίτες Βελούχι ΗΛΙΟΣ
- 500γρ. κρέας
- 250γρ. ανάμικτα λαχανικά (κατεψυγμένα)
- 1/2 ποτήρι ελαιόλαδο
- 1/2 ποτήρι λευκό κρασί
- 4 αυγά βρασμένα

Σωτάrouμε στο ελαιόλαδο το κρέας τεμαχισμένο σε κύβους, μέχρι να ροδίσει. Προσθέτουμε τα ανάμικτα λαχανικά και περιμένουμε έως ότου εξατμιστεί το νερό τους. Σβήνουμε με λευκό αρετοίνωτο κρασί και σκεπάζουμε αμέσως. Τ αφήνουμε να σιγοβράσουν για 45' χωρίς να προσθέσουμε νερό. Λίγο πριν τα σβήσουμε ρήχνουμε το αλάτι και το πιπέρι. Σερβίρουμε πάνω στο βρασμένο Βελούχι, γαρνίροντας το πιάτο με ροδέλες βρασμένων αυγών.

Απαραίτητος χρόνος: 55'

Κατσαρή

500γρ. Χρυσή Σπαγγετίνη ΗΛΙΟΣ

350γρ. τυρί φέτα

5 αυγά

1 ποτήρι γάλα εβαπορέ

1 ποτήρι καλαμποκέλαιο

8 φύλλα κρούστας

ρίγανη

1 κουτάκι σόδα (αναψυκτικό)

Στρώνουμε τα φύλλα αλειμμένα ενδιάμεσα με καλαμποκέλαιο και τα βάζουμε στο φούρνο να ροδίσουν. Ετοιμάζουμε τη Χρυσή Σπαγγετίνη βράζοντάς τη κατά 3' λιγότερο από τον προτεινόμενο χρόνο. Σε ένα μπλντ λειώνουμε το τυρί μ' ένα πιρούνι, ρίχνουμε τ' αυγά χτυπημένα, τη Χρυσή Σπαγγετίνη, το γάλα, τη ρίγανη και ενώνουμε τα υλικά. Περιχύνουμε τα ροδισμένα φύλλα με το μίγμα της Χρυσής Σπαγγετίνης και σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα ελαφρώς κατσαρωμένα. Αλείφουμε την επιφάνεια με το υπόλοιπο καλαμποκέλαιο και βάζουμε την πίτα στο φούρνο για 15'. Τη βγάζουμε, τη χαράζουμε σε κομματάκια και τη ποτίζουμε με τη σόδα. Τη ψήνουμε για άλλα 30'.

Απαραίτητος χρόνος: 60'



Βελουδένια

300γρ. Χρυσή Μανέστρα ΗΛΙΟΣ

500γρ. ντομάτα

1/2 ποτήρι ελαιόλαδο

1/2 ποτήρι κρασί λευκό

3 κρεμμυδάκια φρέσκα

2 πιπερίτσες καντερές

1 πιπεριά κίτρινη

1 κουταλιά ζάχαρη καφετιά
αλάτι, άνηθο

100γρ. τυρί πεκορίνο

Κόβουμε τις ντομάτες και τα κρεμμυδάκια σε ροδέλες. Τα μαραίνουμε για 2' - 3' στο ελαιόλαδο. Ρίχνουμε τις πιπερίτσες ψιλοκομμένες, τη κίτρινη πιπεριά σε κύβους και τα σβήνουμε με το κρασί. Πολτοποιούμε τα υλικά (εκτός τις πιπεριές) και προσθέτουμε 9 ποτήρια νερό. Βάζουμε στον πολτό τις πιπεριές, αφήνουμε να πάρουν βράση και ρίχνουμε τη Χρυσή Μανέστρα συνεχίζοντας το μαγείρεμα για 20'. Τέλος ρίχνουμε το τυρί κομμένο σε κύβους και τον άνηθο απομακρύνοντας τη Βελουδένια από τη φωτιά.

Απαραίτητος χρόνος: 40'