

FALCON
PRODUCTION 5175413



Χρυσές Λυτταγές με...

ΧΡΥΣΗ ΣΠΑΓΕΤΙΝΗ

&

ΧΡΥΣΗ ΜΑΝΕΣΤΡΑ



HELIOS PASTA IDUSTRY

11th. Km.Athens - Lamia National road • GR 144 51 METAMORFOSSI ATTIKI, GREECE
Tel.: +301 2840 140, Fax: 2816 787 • Telex: 226192HELI GR • e-mail: heliossa@hol.gr • www.heliospasta.gr

500γρ. "Χρυσή Σπαγετίνη"
 100γρ. βούτυρο
 100γρ. τυρί έμενταλ
 100γρ. τυρί ένταμ
 100γρ. τυρί ροκφόρ
 300γρ. τυρί άσπρο (φέτα, μανούρι, ανθότυρο)
 4 αυγά
 1 ποτήρι κρέμα γάλακτος
 1 ποτήρι αρακά
 1 κουταλιά άνηθο
 πιπέρι καγιέν, μοσχοκάρυδο,
 τριμμένη φρυγανιά

ΧΡΥΣΗ ΣΠΑΓΕΤΙΝΗ



Ετοιμάζουμε τη "Χρυσή Σπαγετίνη". Κόβουμε τα κίτρινα τυριά και τα ενώνουμε με τον αρακά, τον άνηθο και το πιπέρι. Βουτυρώνουμε ένα πυρέξ και το πασπαλίζουμε με φρυγανιά. Στρώνουμε τη μισή ποσότητα "Χρυσή Σπαγετίνη", ρίχνουμε το μίγμα του αρακά και στη συνέχεια την υπόλοιπη "Χρυσή Σπαγετίνη". Καλύπτουμε την επιφάνεια με το λευκό τυρί κομμένο σε φέτες. Χτυπάμε τ' αυγά με τη κρέμα γάλακτος και το μοσχοκάρυδο και τα περιχύνουμε. Κάνουμε μίγμα το ροκφόρ με δύο κουταλιές βούτυρο λιωμένο και γαρνίρουμε την επιφάνεια. Ψήνουμε στους 180° C για 20'.



ΧΡΥΣΗ ΜΑΝΕΣΤΡΑ

500γρ. "Χρυσή Μανέστρα"
 500γρ. φιλέτο γαλοπούλας
 1 ποτηράκι ελαιόλαδο
 4 καρότα
 1 κρεμμύδι
 4 ποτήρια πολτοποιημένη
 ντομάτα
 1 κουταλιά μαιντανό
 ψιλοκομμένο
 1 ποτήρι λευκό κρασί
 2-3 γαρύφαλλα
 5-6 κόκκους πιπέρι
 αλάτι



Ψηνίζουμε τα φιλέτα και τ' αφαιρούμε από το σκεύος. Κόβουμε τα καρότα και το κρεμμύδι σε φέτες. Καβουρδίζουμε στο ίδιο λάδι τα γαρύφαλλα με το πιπέρι, προσθέτουμε τα καρότα, το κρεμμύδι, τη ντομάτα και τα φιλέτα. Αν ο ζωμός που έχει απομείνει είναι λιγότερος από 7 ποτήρια, συμπληρώνουμε με χλιαρό νερό. Ρίχνουμε τη "Χρυσή Μανέστρα" και τ' αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί για 15'. Τέλος σβήνουμε τη φωτιά αφήνοντας τη "Χρυσή Μανέστρα" ν' απορροφήσει όλο το ζωμό.

