

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



Επιλογή & Σημείωση ΧΡΥΣΗ ΣΠΑΓΕΤΙΝΗ & ΧΡΥΣΗ ΜΑΝΕΤΤΑ



FALCON
ΠΟΛΙΜΟΤΥΠΗ

ΧΡΥΣΗ ΣΠΑΓΕΤΙΝΗ

Λάδινα Χόρτων

500γρ. Χρυσή Σπαγετίνη ΗΛΙΟΣ
500γρ. τριμμένη ντομάτα
3 κρεμμύδια
2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
1 ποτήρι κρασί άσπρο
1 καρότο
2 φύλλα δάφνης
σέλινο, μαιντανό, αλάτι, πιπέρι.



Σωτάrouμε με το ελαιόλαδο τα κρεμμύδια και τα σβηnouμε με το κρασί. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και τα σιγοβράζουμε για 20'. Ρίχνουμε την ντομάτα, τα λειώνουμε και τα ξαναβράζουμε μέχρι να γίνουν σάλτσα πηχτή.

Απαραίτητος χρόνος: 45'

Χιαπόδι Εξοχικό

500γρ. Χρυσή Μανέστρα ΗΛΙΟΣ
1000γρ. χταπόδι
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
500γρ. ντομάτες
1 ποτήρι του νερού ελαιόλαδο
2 ποτήρια νερό
9 φύλλα κρούστας
αλάτι, πιπέρι

Βάζουμε το χταπόδι να βράσει. Σωτάrouμε το κρεμμύδι με το μισό ελαιόλαδο. Στη συνέχεια ρίχνουμε στο κρεμμύδι το χταπόδι κομμένο, την ντομάτα τριμμένη, το αλάτι, το πιπέρι και το νερό. Όταν μαλακώσει ρίχνουμε τη Χρυσή Μανέστρα ΗΛΙΟΣ και την αφήnouμε ν' απορροφήσει το ζωμό του. Χωρίζουμε το μίγμα σε δύο δόσεις. Σε ταψί αλειμμένο με ελαιόλαδο στρώνουμε τρία φύλλα κρούστας αλειμμένα ενδιάμεσα με ελαιόλαδο. Ρίχνουμε τη μία δόση από το μίγμα χωρίς να καλύψουμε όλη την επιφάνεια του φύλλου (υπολογίζοντας ότι μετά θα τυλιχθεί σε ρολό). Με τον ίδιο τρόπο ρίχνουμε και τη δεύτερη δόση. Σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα. Τυλίγουμε σε ρολό προσέχοντας να κλειστεί καλά μέσα του το μίγμα. Περιχύνουμε με όσο ελαιόλαδο έμεινε. Ψήnouμε στους 200°C για 40' και το σερβίrouμε ζεστό κομμένο σε φέτες.

Απαραίτητος χρόνος: 90'

ΧΡΥΣΗ ΜΑΝΕΣΤΡΑ

