



ΗΛΙΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
ΑΦΟΙ ΑΝΔΡΕΟΥ ΣΑΚΚΑΛΗ ΑΒΕΕ
ΕΘΝ. ΟΔΟΣ ΑΘΗΝΩΝ - ΛΑΜΙΑΣ ΑΡΙΘΜ. 37 144 51 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ (01) 2813212-234-256 FAX: (01) 2816787 TELEX: 226192 HELI GR.



SPAGHETTI ESPRESSI με σάλτσα ντομάτα

- Άτομα 4-5
- 500 γρ. μακαρόνια Spaghetti Expressi
 - 2-3 ντομάτες κόκκινες ψιλοκομμένες
 - 2 σκελίδες σκόρδο • 1 κλωνάρι βασιλικό
 - 1 κουταλάκι γλυκού ζάχαρη • αλάτι, πιπέρι
 - 1 φλιτζάνι λάδι (ή βούτυρο ή μαργαρίνη)
 - 1 φλιτζάνι τυρί τριμένο Παρμεζάνα.

Βάζετε σε μία κατσαρόλα αρκετό νερό με αλάτι, να πάρει βράση. Ρίχνετε τα μακαρόνια, αφήνετε να βράσουν 2 λεπτά, προσθέτετε κρύο νερό, τα στραγγίζετε και ρίχνετε ΑΜΕΣΩΣ μισό φλιτζάνι λάδι, αναδεύοντάς τα ελαφρά να μην κολλήσουν. Κάνετε τη σάλτσα ως εξής: Βάζετε το λάδι μαζί με τη ντομάτα σ' ένα κατσαρολάκι, σε μέτρια φωτιά, αφήνετε να βράσει 5 λεπτά, προσθέτετε το σκόρδο, το βασιλικό, τη ζάχαρη, το αλάτι - πιπέρι και 1 φλιτζάνι νερό ή ζωμό, αφήνετε να βράσει 15 λεπτά περίπου και σερβίρετε ζεστά μακαρόνια με σάλτσα και τυρί τριμένο.

ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΗΛΙΟΣ ΒΕΛΟΥΧΙ με κρέμα & χορταρικά (ή Ρουμελιώτικο χυλοπιτάκι)

- Άτομα 4-6
- 1/2 κιλό χυλοπίτες ΗΛΙΟΣ ΒΕΛΟΥΧΙ ή Ρουμελιώτικο χυλοπιτάκι • 1-2 πιπεριές κόκκινες, κίτρινες ή πράσινες
 - 300 γρ. μανιτάρια ψιλοκομμένα • 1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος • 1/2 φλιτζάνι βούτυρο
 - αλάτι-πιπέρι • 1 φλιτζάνι τυρί παρμεζάνα τριμένη.

Βάζετε τις χυλοπίτες σε αρκετό νερό αλατισμένο και τις κρύνετε. Κατόπιν σ' ένα τηγάνι βάζετε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά, προσθέτετε τις πιπεριές ψιλοκομμένες, τα μανιτάρια, το αλάτι και πιπέρι, αφήνετε να σωταρισθούν για 5 λεπτά, προσθέτετε την κρέμα γάλακτος και αφήνετε να βράσει 5 λεπτά περίπου ακόμη, έως ότου απορροφήσει τα πολλά υγρά των χόρτων. Σερβίρετε τις χυλοπίτες ζεστές περιχύνοντας με την σάλτσα και τυρί παρμεζάνα.

