



ΤΟΣΟ **ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ** & ΤΟΣΟ **ΝΟΣΤΙΜΑ**



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ



Τόσο νόστιμα τόσο ζυμαρικά τόσο ΗΛΙΟΣ





Σαλάτα με Χρυσή Μανέστρα και μπρόκολο

Υλικά:

Για τη σαλάτα:

- 200 γρ. Χρυσή Μανέστρα "ΗΛΙΟΣ"
- 3 φούντες μπρόκολο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 1/4 κουταλάκι του γλυκού μαϊντανό
- 2 ντομάτες καθαρισμένες και ψιλοκομμένες
- 4 ψιλοκομμένες μαύρες ελιές.

Για το dressing:

- 1 κουταλιά του γλυκού ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά του γλυκού χυμό λεμονιού
- 1 κουταλιά του γλυκού ξύδι βαλσάμικο
- 1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1/4 κουταλιά του γλυκού φρέσκο βασιλικό.

Εκτέλεση:

Βράζετε τη Χρυσή Μανέστρα σε αλατισμένο νερό για περίπου 15 λεπτά. Τη βγάξετε από τη φωτιά και στραγγίζετε. Σε νερό που ήδη βράζει, ζεματίζετε το μπρόκολο. Παράλληλα, σε μικρό μπωλ ανακατεύετε όλα τα υλικά για το dressing. Σε μία σαλατιέρα, ανακατεύετε το μπρόκολο, τη Χρυσή Μανέστρα, τις ντομάτες, τα κρεμμυδάκια, το μαϊντανό και τις ελιές. Περιχύνετε με το dressing. Η σαλάτα σερβίρεται ζεστή ή κρύα.





Χρυσή Σπαγγετίνη Ναπολιτέν

Υλικά: (για 4 άτομα):

1 πακέτο Χρυσή Σπαγγετίνη "ΗΛΙΟΣ"

Για τη σάλτσα:

6 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

2 κρεμμύδια περασμένα στο ρεντέ

4 κλαδάκια μαϊντανό ψιλοκομμένο

3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες

1 κουτί σάλτσα τομάτας

1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη

αλάτι και πιπέρι.

Προσθέτετε τη Χρυσή Σπαγγετίνη σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε. Βράζετε για 9-10 λεπτά και στραγγίζετε. Παράλληλα ετοιμάζετε τη σάλτσα. Σωτάρετε το κρεμμύδι, το μαϊντανό και το σκόρδο για 3-4 λεπτά, σε μέτρια φωτιά. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και μόλις αρχίσουν να βράζουν, σκεπάζετε την κατσαρόλα και χαμηλώνετε τη φωτιά. Αφήνετε τη σάλτσα να σιγοβράσει για 20 λεπτά περίπου. Σερβίρετε τη Χρυσή Σπαγγετίνη με τη σάλτσα.





Σιμιγδαλένιος χαλβάς

Υλικά:

Για το χαλβά:

- 500 γρ. Σιμιγδάλι Χοντρό "ΗΛΙΟΣ"
- 1 φλυτζάνι ελαιόλαδο
- 1 χούφτα ξανθές σταφίδες (προαιρετικά).

Για το σιρόπι:

- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 4 ποτήρια νερό
- 1 ξυλαράκι κανέλλα
- 2-3 καρφάκια γαρύφαλλο.

Εκτέλεση:

Ετοιμάζετε το σιρόπι με το νερό, τη ζάχαρη, την κανέλα και τα γαρύφαλλα. Σε σιγανή φωτιά, καβουρδίζετε το σιμιγδάλι, ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις το σιμιγδάλι σκουρύνει αρκετά, ρίχνετε σιγά-σιγά στην κατσαρόλα το ζεστό σιρόπι. Ανακατεύετε καλά και προσθέτετε εάν θέλετε τις σταφίδες. Βράζετε για 2-3 λεπτά. Στη συνέχεια, βάζετε το χαλβά σε μία μεγάλη φόρμα ή σε ατομικά φορμάκια για ½ ώρα περίπου. Ξεφορμάρετε και σερβίρετε με τριμμένη κανέλα.





ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

11^ο ΧΙΛ. Ε.Ο. ΑΘΗΝΩΝ - ΛΑΜΙΑΣ, 14451 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΗΛ: 210 2840140-7, FAX: 210 2816787, E-MAIL: info@heliospasta.gr