



ΤΟΣΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ & ΤΟΣΟ ΝΟΣΤΙΜΑ



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ



Χρυσή Σπαγγετίνη με αρνάκι

Υλικά:

500 γρ. ΧΡΥΣΗ ΣΠΑΓΓΕΤΙΝΗ "ΗΛΙΟΣ"
3 κουταλιές της σούπας αλεύρι "ΗΛΙΟΣ"
1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
1/4 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι καγιέν
500 γρ. αρνίσιο μπουτί χωρίς κόκαλο
κομμένο σε μικρά κομματάκια
2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
2 καρότα κομμένα σε ροδέλες
1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
4 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
500 γρ. ζωμό λαχανικών ή κρέατος
1/2 φλιτζάνι σταφίδες
1/4 φλιτζάνι μαϊντανό ψιλοκομμένο

Εκτέλεση:

Ανακατεύετε το αλεύρι, το αλάτι και το πιπέρι σε ένα μπωλ. Προσθέτετε τα κομματάκια του κρέατος και ανακατεύετε μέχρι να καλυφθούν από το μείγμα με το αλεύρι. Σοτάρετε τα κομματάκια κρέατος μέχρι να πάρουν ένα ωραίο καφέ χρώμα. Αφήνετε να βράσουν για 15'. Αφαιρείτε το μείγμα από το τηγάνι και στο ίδιο τηγάνι, σοτάρετε τα καρότα και το κρεμμύδι. Ρίχνετε το σκόρδο, το μείγμα αλευριού που περίσσεψε και μαγειρεύετε για 1'-2'. Προσθέτετε το ζωμό, τις σταφίδες και το μείγμα κρέατος. Συνεχίζετε το μαγείρεμα για ακόμα 15'. Ετοιμάζετε τη ΧΡΥΣΗ ΣΠΑΓΓΕΤΙΝΗ και την σερβίρετε με το κρέας και τη σάλτσα του. Πασπαλίζετε με το μαϊντανό.





Ρουμελιώτικες χυλοπίτες με χωριάτικο λουκάνικο

Υλικά:

500 γρ. Ρουμελιώτικες χυλοπίτες
500 γρ. χωριάτικο λουκάνικο
3 βολβούς μάραθο
2 λεμόνια
2 σκελίδες σκόρδο, φιλοκομμένο
1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα
100γρ. τριμμένη παρμεζάνα

Εκτέλεση:

Ετοιμάζετε τις χυλοπίτες σύμφωνα με τις οδηγίες βρασμού τους. Όσο φτιάχνετε τις χυλοπίτες, σωτάρете σε ένα τηγάνι το λουκάνικο, ανακατεύοντας περιστασιακά, για περίπου 20 λεπτά. Βγάζετε το λουκάνικο από τη φωτιά και

το κόβετε σε μικρά κομματάκια. Ξαναβάζετε τα κομματάκια λουκάνικου στη φωτιά και ψήνετε για 5 λεπτά ακόμα, ανακατεύοντας συνεχώς. Πλένετε το μάραθο και κόβετε τα φύλλα σε κομματάκια. Σ' ένα μικρό μπωλ, βάζετε το ξύσμα των δύο λεμονιών, το φύλλα μάραθο και το σκόρδο και το αφήνετε στην άκρη. Σε ένα άλλο μπωλ, βάζετε το χυμό των λεμονιών και τη μουστάρδα. Βάζετε ξανά το τηγάνι στη φωτιά, σωτάρете το μάραθο για περίπου 3 λεπτά και προσθέτετε το μείγμα από χυμό λεμονιού και μουστάρδα και το λουκάνικο. Σε ένα μπωλ, ανακατεύετε τις χυλοπίτες, το μάραθο, το λουκάνικο και την παρμεζάνα. Σερβίρετε.





Φιδές με ζαμπόν και αρακά

Υλικά:

500 γρ. φιδές ψιλός "ΗΛΙΟΣ"
2 1/2 φλιτζάνια βρασμένο αρακά
1 1/2 φλιτζάνι γάλα
1 κουταλιά της σούπας αλεύρι "ΗΛΙΟΣ"
1/2 κουταλάκι αλάτι
1/4 κουταλάκι φρεσκοτριμμένο πιπέρι
2 κουταλάκια ελαιόλαδο
1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 φλιτζάνι ζαμπόν ψιλοκομμένο
1/4 φλιτζάνι τριμμένη παρμεζάνα
αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση:

Βράζετε το φιδέ σε αλατισμένο νερό για περίπου 4 λεπτά. Ταυτόχρονα σε

ένα μίξερ ανακατεύετε το 1/2 φλιτζάνι αρακά, το γάλα, το αλεύρι το αλάτι και το πιπέρι μέχρι να γίνει ένα λείο μείγμα. Προσθέτετε τον υπόλοιπο αρακά χωρίς να τον ανακατέψετε στο μπλέντερ. Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο σ' ένα αντικολητικό σκεύος και σωτάρετε τα κρεμμύδια και το ζαμπόν για περίπου 5 λεπτά. Προσθέτετε το μείγμα του μπλέντερ, χαμηλώνετε τη φωτιά και ανακατεύετε συνεχώς για 3 λεπτά. Όταν γίνει ο φιδές, στραγγίζετε και ανακατεύετε με τη σάλτσα. Αλατοπιπερώνετε και σερβίρετε με τριμμένη παρμεζάνα.





Γεμιστές ντομάτες με Χρυσή Μανέστρα & λαχανικά

Υλικά:

- 1 1/2 φλιτζάνι ΧΡΥΣΗ ΜΑΝΕΣΤΡΑ "ΗΛΙΟΣ"
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 4 1/2 φλιτζάνια ζωμό κρέατος
- 2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο βασιλικό
- 1 μικρή κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- 1/4 κουταλάκι πιπέρι
- 1/2 φλιτζάνι παρμεζάνα τριμμένη
- 6 ντομάτες

Εκτέλεση:

Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε τη ΧΡΥΣΗ ΜΑΝΕΣΤΡΑ για 5'. Προσθέτετε το ζωμό. Όταν πάρει βράση χαμηλώνετε τη φωτιά και σκεπάζετε το σκεύος. Αφήνετε να σιγοβράσει η ΧΡΥΣΗ ΜΑΝΕΣΤΡΑ έως ότου απορροφηθεί ο ζωμός. Προσθέτετε το βασιλικό, την πιπεριά, τα κρεμμυδάκια, το αλάτι, το πιπέρι και ανακατεύετε να ενωθούν τα υλικά. Απομακρύνετε το σκεύος από τη φωτιά, πασπαλίζετε με την παρμεζάνα. Χαράζετε τις ντομάτες στα τέσσερα, τις ανοίγετε σαν λουλούδι και τοποθετείτε επάνω το μείγμα της ΧΡΥΣΗΣ ΜΑΝΕΣΤΡΑΣ.





Μπισκότα με σιμιγδάλι

Υλικά:

- 1 1/2 φλιτζάνι αλεύρι "ΗΛΙΟΣ"
- 1/3 φλιτζάνι σιμιγδάλι ψιλό "ΗΛΙΟΣ"
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1 1/2 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 κουταλάκι σόδα του φαγητού
- 1/3 φλιτζάνι φρέσκο βούτυρο
- 2/3 φλιτζάνι γάλα
- 2 κουταλιές της σούπας μέλι
- 1 αυγό
- 1 κουταλιά της σούπας νερό

Εκτέλεση:

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180° C. Σ'ένα μπωλ ανακατεύετε καλά το αλεύρι, το σιμιγδάλι, το αλάτι, το μπέικιν

πάουντερ και τη σόδα. Προσθέτετε το κρύο φρέσκο βούτυρο και ανακατεύετε καλά μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές μείγμα. Σ' ένα άλλο μπωλ, ανακατεύετε καλά το γάλα με το μέλι και το προσθέτετε στο μείγμα. Ρίχνετε τη ζύμη σε ένα αλευρωμένο ταψί, σκεπάζετε με λαδόκολλα και τη βάζετε στο ψυγείο για 30 λεπτά. Στη συνέχεια, βάζετε λαδόκολλα σ'ένα ταψί, κόβετε με κουπάτ τη ζύμη, ρίχνετε από πάνω λίγη ζάχαρη και περνάτε με αυγό τα μπισκότα. Ψήνετε στους 180° C, για περίπου 12-15 λεπτά.





Ραβανί

Υλικά:

- 2 φλιτζάνια σιμιγδάλι χονδρό "ΗΛΙΟΣ"
- 1 1/2 φλιτζάνι αλεύρι "ΗΛΙΟΣ"
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι βούτυρο
- 5 αυγά
- 2 βανίλιες
- 2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1 κουταλάκι σόδα του φαγητού

Σιρόπι:

- 3 1/2 φλιτζάνια ζάχαρη
- 3 φλιτζάνια νερό

Εκτέλεση:

Αναμιγνύετε το αλεύρι, το σιμιγδάλι, τη σόδα, το μπέικιν πάουντερ και τις βανίλιες. Χτυπάτε το βούτυρο στο μίξερ μέχρι να ασπρίσει. Δουλεύετε χώρια τους κρόκους με τη ζάχαρη και τους προσθέτετε στο βούτυρο. Χτυπάτε τα ασπράδια σε μαρέγκα και τα ρίχνετε στο μείγμα εναλλάξ με το αλεύρι. Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 45 λεπτά. Περιχύνετε με το σιρόπι.





ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

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