

11 ΧΟΡΤΟ-
ΦΑΓΙΚΕΣ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Εκλεπτυσμένα πιάτα με ζυμαρικά

για τη μηχανή ζυμαρικών

SILVERCREST®

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	2
Ζυμαρικά από σκληρό σιμιγδάλι με αβγό	2
Ζυμαρικά από σκληρό σιμιγδάλι χωρίς αβγό	3
Ζυμαρικά από σπάρι με αβγό	3
Ζυμαρικά από σπάρι χωρίς αβγό	3
Σπαγγέτι καρμπονάρα	4
Σπαγγέτι μπολονέζ	5
Σπαγγέτι zoodles [μακαρόνια από κολοκυθάκι] με σολομό	6
Μακαρόνια άλιο όλιο	7
Μακαρόνια καπρέζε με ψημένες τομάτες	8
Φετουσαίни με σάλτσα παρμεζάνας-λεμονιού	9
Ταλιατέλες με λαχανικά και τριμμένο τυρί	10
Κοτόπουλο φλαμπέ με ταλιατέλες	11
Παπαρόδες με μανιτάρια και μπέικον	12
Ογκρατέν με λαζάνια και ξινολάχανο	13
Παπαρόδες με γαρίδες και αρακά	15
Λινγκουίνι σπανάκι με σάλτσα καρυδιού	16
Ραβιόλι με γέμιση μπέικον-αχλαδιού	17
Λαζάνια με σάλτσα τομάτας, κιμά και μοτσαρέλα	18
Λαζάνια σπανάκι με γαρίδες και σολομό	20
Λαζάνια με μπρόκολο και ρομανέσκο	21
Κλασικά λαζάνια με κιμά	22
Ραβιόλι με γέμιση ρικότα-τομάτα	23
Μακαρόνια με τυρί (mac and cheese)	24
Σουφλέ με μακαρόνια και γύρο και σάλτσα Μεταξά	25
Ζυμαρικά με ζάχαρη και κρέμα γάλακτος	26
Γλυκές πένες γάλακτος με μήλα	26
Πένες με λαχανίδα και μπέικον	27
Πένες ολικής άλεσης με πέστο ηλιόσπορου	28
Πένες σε πικάντικη σάλτσα τομάτας	29
Ευρετήριο συνταγών	30



Εισαγωγή

Με τη μηχανή ζυμαρικών της Silvercrest μπορείτε να παρασκευάσετε γρήγορα και αξιόπιστα διάφορα είδη πάστας/ζυμαρικών.

Συνήθως χρησιμοποιούμε ζυμαρικά από σιτάλευρο, σκληρό σιτάρι, με αβγό ή χωρίς αβγό, και νερό. Μπορείτε, όμως, να αντικαταστήσετε το υγρό με χυμούς ή να προσθέσετε στη ζύμη βότανα, για να χαρίσετε στα ζυμαρικά μια ιδιαίτερη γεύση.

Μπορείτε, για παράδειγμα, να χρησιμοποιήσετε τοματοχυμό, χυμό από σπανάκι, χυμό καρότου, ή βότανα όπως εστραγκόν, ψιλοκομμένο μαϊντανό ή βασιλικό. Μπορείτε, επίσης, να προσθέσετε μπαχαρικά όπως πιπέρι ή αλάτι.



Υπόδειξη: Μπορείτε να διαφοροποιήσετε όλες τις συνταγές σύμφωνα με το προσωπικό σας γούστο! Αφήστε τη φαντασία σας ελεύθερη. Οι εικόνες σε αυτό το βιβλίο συνταγών αποτελούν παραδείγματα και το αποτέλεσμα μπορεί να αποκλίνει αναλόγως της σύστασης των τροφίμων.

Ζυμαρικά από σκληρό σιμιγδάλι με αβγό

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. σκληρό
σιμιγδάλι
50 γρ. αλεύρι σίτου
(τύπου 405)
Περ. 40 ml νερό
1 αβγό (Μέγ. Μ)

Προσθέτετε 200 γρ. σκληρό σιμιγδάλι και 50 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης (δίνουν μαζί συνολικά ένα κοφτό δοχείο μέτρησης για αλεύρι).

Προσθέτετε ένα αβγό στο δοχείο μέτρησης για υγρά και συμπληρώνετε περ. 40 ml νερό. Όλα μαζί θα πρέπει να δίνουν περ. 90 ml υγρό. Χτυπάτε το αβγό με το νερό.

Ξεκινάτε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι ☐.

Ρίχνετε αργά το μίγμα νερού-αβγού μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι στο δοχείο ζύμης.

Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήνετε τη ζύμη να βγει έξω. Χρησιμοποιείτε το ξέστρο ζύμης, για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά την έξοδο.

Ζυμαρικά από σκληρό σιμιγδάλι χωρίς αβγό

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. σκληρό
σιμιγδάλι
50 γρ. αλεύρι σίτου
(τύπου 405)
Περ. 80 ml νερό

Προσθέτετε 200 γρ. σκληρό σιμιγδάλι και 50 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης (δίνουν μαζί ένα κοφτό δοχείο μέτρησης).

Ξεκινάτε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι ☐.

Προσθέτετε σταδιακά περ. 80 ml νερό μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι του δοχείου ζύμης.

Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήνετε τη ζύμη να βγει έξω. Χρησιμοποιείτε το ξέστρο ζύμης, για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά την έξοδο.

Ζυμαρικά από σιτάρι με αβγό

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. αλεύρι σίτου
(τύπου 405)
Περ. 40 ml νερό
1 αβγό (Μέγ. Μ)

Προσθέτετε 250 γρ. αλεύρι σίτου (= ένα κοφτό δοχείο μέτρησης) στο δοχείο ζύμης.

Προσθέτετε ένα αβγό στο δοχείο μέτρησης για υγρά και συμπληρώνετε περ. 40 ml νερό. Όλα μαζί θα πρέπει να δίνουν περ. 90 ml υγρό. Χτυπάτε το αβγό με το νερό.

Ξεκινάτε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι ☐.

Ρίχνετε αργά το μίγμα νερού-αβγού μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι στο δοχείο ζύμης.

Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήνετε τη ζύμη να βγει έξω. Χρησιμοποιείτε το ξέστρο ζύμης, για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά την έξοδο.

Ζυμαρικά από σιτάρι χωρίς αβγό

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. αλεύρι σίτου
(τύπου 405)
Περ. 80 ml νερό

Προσθέτετε 250 γρ. αλεύρι σίτου (= ένα κοφτό δοχείο μέτρησης) στο δοχείο ζύμης.

Ξεκινάτε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι ☐.

Αφήνετε να τρέξει αργά περ. 80 ml νερό μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι του δοχείου ζύμης.

Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήνετε τη ζύμη να βγει έξω. Χρησιμοποιείτε το ξέστρο ζύμης, για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά την έξοδο.



Μήτρα: Α



Χρόνος:
περ. 25 λεπτά



Μερίδες: 2-3

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. спаγγέτι
Αλάτι
4 κρόκοι αβγών,
μέγεθος Μ
100 γρ. τριμμένη
παρμεζάνα
100 γρ. μπέικον
1 κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο
2 ΚΣ ελαιόλαδο
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Φύλλα βασιλικού για
το γαρνίρισμα

Σπαγγέτι καρμπονάρα

Βράζετε τα φρέσκα спаγγέτι αλ νέντε σε βρασμένο και αλατισμένο νερό.

Σε ένα μπολ, χτυπάτε τους κρόκους με 60 γρ. παρμεζάνα.

Κόβετε το μπέικον σε λεπτές λωρίδες, καθαρίζετε και κόβετε σε κυβάκια το κρεμμύδι και το σκόρδο και τα τσιγαρίζετε όλα σε ένα τηγάνι με ελαιόλαδο για 3-4 λεπτά.

Βγάζετε το τηγάνι από το μάτι, αφήνετε να κρυώσουν και τα προσθέτετε στο μείγμα αβγών.

Σουρώνετε τα спаγγέτι και, όσο είναι ακόμη ζεστά και υγρά, τα ρίχνετε στο μείγμα αβγών ανακατεύοντας καλά. Το μείγμα αβγών θα πρέπει να πήξει και να γίνει κρεμώδες λόγω της θερμότητας των ζυμαρικών.

Σερβίρετε αμέσως τα ζυμαρικά σε πιάτα, πασπαλίζετε με φρέσκο πιπέρι και την υπόλοιπη παρμεζάνα και προσθέτετε βασιλικό.



Μήτρα: Α



Χρόνος:
40 λεπτά



Μερίδες: 2-3

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ.
спаγγέτι
1 καρότο
1 κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο
1 κλαράκι σέλερι
400 γρ. ανάμεικτος
κιμάς
2 ΚΣ ελαιόλαδο
2 ΚΣ τοματοπελτές
Περ. 200 ml ζωμός
κρέατος
150 ml χυμός
τομάτας
Αλάτι
1 πρέζα ζάχαρη
Φρεσκοτριμμένο
πιπέρι
400 γρ. κομμένες
τομάτες, κονσέρβα
1 ΚΓ αποξηραμένα
βότανα
Βασιλικός για το
γαρνίρισμα
40 γρ. τριμμένη
παρμεζάνα,
κατά βούληση



Σπαγγέτι μπολονέζ

Καθαρίζετε και κόβετε σε κυβάκια το καρότο, το κρεμμύδι και το σκόρδο.

Πλένετε, καθαρίζετε το σέλερι και το κόβετε, επίσης, σε κυβάκια.

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνετε το λάδι, ρίχνετε τον κιμά και ανακατεύετε μέχρι να γίνει θρύμματα και να πάρει χρώμα.

Προσθέτετε τα λαχανικά και συνεχίζετε το τσιγάρισμα για 2 - 3 λεπτά.

Προσθέτετε τον τοματοπελτέ και συνεχίζετε το τσιγάρισμα, σβήνοντας στη συνέχεια με τον ζωμό και τον χυμό τομάτας. Πασπαλίζετε με αλάτι, ζάχαρη και πιπέρι και ανακατεύετε μαζί τις κομμένες τομάτες και τα βότανα.

Αφήνετε τη σάλτσα να σιγοβράσει περίπου για 35 - 40 λεπτά ανακατεύοντας ανά διαστήματα και συμπληρώνετε, εάν χρειάζεται, λίγο ζωμό.

Εντωμεταξύ, βράζετε αλ νέντε τα φρέσκα спаγγέτι σε άφθονο αλατισμένο νερό, στη συνέχεια σουρώνετε, αφήνετε να στραγγίσουν και σερβίρετε στα πιάτα.

Προσθέτετε τη σάλτσα μπολονέζ και σερβίρετε με βασιλικό. Εάν επιθυμείτε, ρίχνετε από πάνω τριμμένη παρμεζάνα.



Σπαγγέτι zoodles [μακαρόνια από κολοκυθάκι] με σολομό

Βράζετε τα φρέσκα σπαγγέτι αλ νέντε σε βρασμένο και αλατισμένο νερό, σουρώνετε και αφήνετε να στραγγίσουν καλά.

Εντωμεταξύ, πλένετε τα κολοκυθάκια και με έναν σπειροειδή κόπτη λαχανικών τα κόβετε σε μακριές και λεπτές λωρίδες, δηλαδή σε «zoodles».

! Συμβουλή: Εάν δεν διαθέτετε σπειροειδή κόπτη λαχανικών, μπορείτε να κόψετε τα κολοκυθάκια σε κυβάκια.

Πλένετε τον σολομό, ταμπονάρετε με χαρτί κουζίνας, κόβετε σε κύβους και τσιγαρίζετε σε ένα τηγάνι με καυτό ελαιόλαδο και από τις δύο πλευρές.

Εντωμεταξύ, πλένετε και τινάζετε τον βασιλικό για να στεγνώσει, βγάζετε τα φύλλα από τα κλαράκια και τα κόβετε σε λωρίδες.

Βγάζετε τον σολομό από το τηγάνι και τον διατηρείτε ζεστό.

Στο ίδιο τηγάνι τσιγαρίζετε τα zoodles (ζυμαρικά από κολοκυθάκι). Σβήνετε με κρέμα γάλακτος και αφήνετε να βράσουν για περ. 3 λεπτά. Αλατοπιπερώνετε και προσθέτετε τον βασιλικό.

Προσθέτετε κρεμ φρες και βάζετε τα ζυμαρικά στη σάλτσα για να ζεσταθούν.

Προσθέτετε τον σολομό, αλατοπιπερώνετε και ρίχνετε τον χυμό λεμονιού.

Σερβίρετε αμέσως σε βαθιά πιάτα.



Μήτρα: Α



Χρόνος:
20 λεπτά



Μερίδες: 2-3

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. σπαγγέτι
Αλάτι
3 - 4 κολοκυθάκια
500 γρ. φιλέτο σολομού χωρίς το δέρμα
3 ΚΣ ελαιόλαδο
3 κλαράκια βασιλικό
200 ml κρέμα γάλακτος
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
100 γρ. κρεμ φρες
Χυμός λεμονιού



Μήτρα: Β



Χρόνος:
15 λεπτά



Μερίδες: 2-3

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ.
μακαρόνια
Αλάτι
4 σκελίδες σκόρδο
2-3 μικρές αποξηραμένες πιπεριές τσίλι
6 ΚΣ ελαιόλαδο
2 - 3 ΚΣ κομμένος, επίπεδος πλατύφυλλος μαϊντανός



VEGAN
[ΧΟΡΤΟ-
ΦΑΓΙΚΟ]

Μακαρόνια άλιο όλιο

Βράζετε αλ νέντε τα φρέσκα μακαρόνια σε αλατισμένο νερό.

Εντωμεταξύ, καθαρίζετε το σκόρδο και το κόβετε σε λεπτούς κύβους.

Ψιλοκόβετε τις πιπεριές τσίλι.

Σε ένα τηγάνι, ζεσταίνετε το ελαιόλαδο, στη συνέχεια ρίχνετε το σκόρδο με τα δύο τρίτα από τις κομμένες πιπεριές τσίλι και τέλος τον μαϊντανό.

Σουρώνετε τα ζυμαρικά, αφήνετε για λίγο να στραγγίσουν, τα προσθέτετε στο μείγμα λαδιού-σκόρδου-τσίλι και ανακατεύετε καλά.

Ρίχνετε αλάτι στα ζυμαρικά, σερβίρετε σε πιάτα, πασπαλίζετε με τα υπόλοιπα κομμάτια τσίλι και σερβίρετε.



Μακαρόνια καπρέζε με ψημένες τομάτες

Πλένετε τα τοματίνια και τα βάζετε σε ένα γυάλινο σκεύος τύπου πυρέξ μαζί με το ελαιόλαδο, λίγο χονδρό θαλασσινό αλάτι και τα πλυμένα βότανα.

Καθαρίζετε και προσθέτετε το σκόρδο.

Προθερμαίνετε τον φούρνο στην επάνω/κάτω αντίσταση στους 160°C και ψήνετε τις τομάτες για περ. 30-35 λεπτά. Τις βγάζετε, αφαιρείτε τα βότανα και αφήνετε να κρυώσουν.

Βράζετε τα φρέσκα σπαγγέτι αλ νέντε σε βρασμένο και αλατισμένο νερό, σουρώνετε και αφήνετε να στραγγίσουν.

Σε ένα μπολ βάζετε τις τομάτες μαζί με το υγρό και το λάδι, τα σπαγγέτι, τη μοτσαρέλα και το βαλσαμικό ξύδι.

Αλατοπιπερώνετε και ανακατεύετε καλά.

Ξεδιαλέγετε, πλένετε, σκουπίζετε και προσθέτετε τα φύλλα βασιλικού.

Εάν επιθυμείτε, προσθέτετε λίγο ακόμη φρέσκο πιπέρι και σερβίρετε.



Μήτρα: B



Χρόνος:
40 λεπτά



Μερίδες: 2-3

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ.
μακαρόνια
500 γρ. τοματίνια
6 ΚΣ ελαιόλαδο
Χοντρό θαλασσινό
αλάτι
2 κοτσάνια
δενδρολίβανο
2 κλαράκια θυμάρι
4 σκελίδες σκόρδο
Αλάτι
150 γρ. μίνι μπάλες
μοτσαρέλα
4 ΚΣ λευκό βαλσαμικό
ξύδι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
1 χούφτα φύλλα
βασιλικού



Φετουτσίνι με σάλτσα παρμεζάνας-λεμονιού

Βράζετε αλ νέντε τα φρέσκα φετουτσίνι σε βρασμένο και αλατισμένο νερό.

Καθαρίζετε το εσάλοτ και το σκόρδο και τα κόβετε σε πολύ λεπτά κυβάκια. Σε ένα τηγάνι με ελαιόλαδο, τσιγαρίζετε και τα δύο μέχρι να γυαλίσουν.

Ξεπλένετε το λεμόνι σε ζεστό νερό και ξεφλουδίζετε. Προσθέτετε το ζύσμα και τον χυμό λεμονιού, καθώς και μια κουτάλα από το νερό των ζυμαρικών στο τηγάνι και αφήνετε να πάρουν βράση για 1 - 2 λεπτά.

Ρίχνετε την παρμεζάνα και ανακατεύετε. Προσθέτετε το πιπέρι.

Σουρώνετε τα φετουτσίνι και αφήνετε να στραγγίσουν.

Σερβίρετε σε πιάτα και ρίχνετε από πάνω τη σάλτσα.

Γαρνίρετε με βασιλικό και σερβίρετε.



Μήτρα: C



Χρόνος:
15 λεπτά



Μερίδες: 2-3

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. φετουτσίνι
Αλάτι
1 εσάλοτ
1 σκελίδα σκόρδο
2 ΚΣ ελαιόλαδο
1 μεγάλο βιολογικό
λεμόνι, ζύσμα και χυμό
100 γρ. τριμμένη
παρμεζάνα
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Βασιλικός για το
γαρνίρισμα



VEGGIE
[ΧΟΡΤΟ-
ΦΑΓΙΚΟ]

Ταλιατέλες με λαχανικά και τριμμένο τυρί

Ξεπαγώνετε τον αρακά και ζεματίζετε για 2 - 3 λεπτά σε αλατισμένο νερό που βράζει. Στη συνέχεια, σουρώνετε, περνάτε με παγωμένο νερό και αφήνετε να στραγγίσει.

Πλένετε, καθαρίζετε και κόβετε σε μικρές λωρίδες τις πιπεριές και το κολοκύθι.

Πλένετε τα σπαράγγια και, εάν χρειαστεί, ξεφλουδίζετε το κάτω τρίτο. Κόβετε λοξά σε λεπτές λωρίδες.

Καθαρίζετε το σκόρδο και το ψιλοκόβετε.

Πλένετε τα κλαράκια θυμαριού και τινάζετε για να στεγνώσουν.

Μαγειρεύετε αλ νέντε τις φρέσκες ταλιατέλες για περ. 4 λεπτά.

Εντωμεταξύ, σε ένα τηγάνι βάζετε λάδι, το ζεσταίνεται και τσιγαρίζετε τα λαχανικά.

Προσθέτετε σκόρδο, θυμάρι και λίγο νερό από τα ζυμαρικά και αλατοπιπερώνετε.

Σουρώνετε τα ζυμαρικά και προσθέτετε στα λαχανικά.

Βγάζετε τα κλαράκια θυμαριού και προσθέτετε 2 κουταλιές από την παρμεζάνα.

Βάζετε σε πιάτο και για το σερβίρισμα προσθέτετε την υπόλοιπη παρμεζάνα.



Μήτρα: C



Χρόνος:
15 λεπτά



Μερίδες: 3 - 4

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. ταλιατέλες
100 γρ. αρακάς κατε-
ψυγμένος
Αλάτι
1 κολοκύθι
1 κίτρινη πιπεριά
1 κόκκινη πιπεριά
150 γρ. πράσινα
σπαράγγια
2 σκελίδες σκόρδο
2 κλαράκια θυμάρι
3 ΚΣ ελαιόλαδο
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
80 γρ. τριμμένη παρμε-
ζάνα



Μήτρα: C



Χρόνος:
30 λεπτά



Μερίδες: 3 - 4

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. ταλιατέλες
400 γρ. φιλέτο κοτό-
πουλο
2 εσαλότ
4 κλαράκια μαϊντανό
250 ml κρέμα γάλακτος
4 ΚΣ κονιάκ
1 ΚΣ σκόνη κάρυ
2 ΚΣ ελαιόλαδο
Αλάτι, πιπέρι



Κοτόπουλο φλαμπέ με ταλιατέλες

Πλένετε, σκουπίζετε ταμπονάροντας το φιλέτο κοτόπουλο και το κόβετε σε μπουκιές.

Ανακατεύετε τα κομμάτια κοτόπουλου με το κάρυ και μια ΚΣ λάδι.

Καθαρίζετε και κόβετε σε λεπτούς κύβους τα εσαλότ.

Βράζετε αλ νέντε τις φρέσκες ταλιατέλες σε βρασμένο και αλατισμένο νερό, σουρώνετε και αφήνετε να στραγγίσουν.

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνεται 1 ΚΣ λάδι και τσιγαρίζετε τα καρυκευμένα κομμάτια κοτόπουλου για περ. 5 λεπτά. Προσθέτετε τα εσαλότ.

Ρίχνετε το κονιάκ, αφήνετε να ζεσταθεί για περ. 30 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, το κάνετε φλαμπέ.

Πλένετε τον μαϊντανό, τινάζετε για να στεγνώσει και τον ψιλοκόβετε.

Προσθέτετε τον μισό μαϊντανό στο τηγάνι, ρίχνετε 200 ml κρέμα γάλακτος, ανακατεύετε και αφήνετε να πάρουν βράση για 5 λεπτά. Αλατοπιπερώνετε.

Βάζετε τις ταλιατέλες σε ένα πιάτο, σερβίρετε με το κοτόπουλο και την κρέμα γάλακτος και πασπαλίζετε με μαϊντανό.



Μήτρα: D



Χρόνος:
15 λεπτά



Μερίδες: 2-3

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ.
παπαρδέλες
Αλάτι
200 γρ. μπέικον
200 γρ.μανιτάρια
1 σκελίδα σκόρδο
2 ΚΣ ελαιόλαδο
2 ΚΣ λεπτοκομμένος
μαϊντανός
80 γρ. φρεσκοτριμμένη
παρμεζάνα
Πιπέρι

Παπαρδέλες με μανιτάρια και μπέικον

Βράζετε αλ νέντε τις φρέσκες παπαρδέλες σε αλατισμένο νερό.

Κόβετε το μπέικον σε κύβους. Καθαρίζετε και κόβετε σε φέτες τα μανιτάρια.

Καθαρίζετε και κόβετε το σκόρδο.

Τσιγαρίζετε για λίγο το σκόρδο και το μπέικον σε καυτό λάδι.

Προσθέτετε τα μανιτάρια και αφήνετε να τσιγαριστούν για 3 - 4 λεπτά, έως ότου πάρουν ένα χρυσό-καφέ χρώμα.

Προσθέτετε τις στραγγισμένες παπαρδέλες με μια ΚΣ μαϊντανού στα μανιτάρια και το μπέικον.

Αλατοπιπερώνετε.

Για το σερβίρισμα, προσθέτετε στις παπαρδέλες τον υπόλοιπο μαϊντανό.



Μήτρα: D



Χρόνος:
30 λεπτά



Μερίδες: 6

ΥΛΙΚΑ

Περ. 630 γρ. λαζάνια
1 κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο
1 ΚΣ ελαιόλαδο
200 γρ. ζαμπόν
100 γρ. καπνιστό
ζαμπόν σε κύβους
500 γρ. ξινολάχανο
200 γρ. τυρί γκρατινέ
(τριμμένο)
200 ml κρέμα γάλακτος
Αλάτι, πιπέρι



Ογκρατέν με λαζάνια και ξινολάχανο

Βράζετε τα φρέσκα λαζάνια αλ νέντε σε αλατισμένο νερό, σουρώνετε και αφήνετε να στραγγίσουν.

Καθαρίζετε το σκόρδο και το κρεμμύδι, ψιλοκόβετε και τσιγαρίζετε σε ελαιόλαδο με το καπνιστό ζαμπόν.

Κόβετε το ζαμπόν σε κύβους και προσθέτετε μαζί με το ξινολάχανο.

Σοτάρετε για λίγο.

Σε ένα γυάλινο σκεύος τύπου πυρέξ ρίχνετε πρώτα το ξινολάχανο, μετά τα λαζάνια και από πάνω το γκρατινέ τυρί. Ρίχνετε από πάνω την κρέμα γάλακτος και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για περ. 30 λεπτά. Αλατοπιπερώνετε και σερβίρετε.



Μήτρα: D



Χρόνος:
15 λεπτά



Μερίδες: 2-3

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ.
παπαρδέλες
Αλάτι
150 γρ. αρακάς
κατεψυγμένος
2 κλαράκια άνηθο
2 κλαράκια μαϊντανό
1 μη επεξεργασμένο
λεμόνι
4 σκελίδες σκόρδο
20 γαρίδες, έτοιμες χω-
ρίς έντερο και ξεφλουδι-
σμένες μέχρι την ουρά
2 ΚΣ ελαιόλαδο
80 ml ζωμός λαχανικών
2 ΚΣ μέλι (ή σιρόπι
αγαύης)
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
4 ΚΣ τριμμένο πεκορίνο



Παπαρδέλες με γαρίδες και αρακά

Βράζετε αλ νέντε τις φρέσκες παπαρδέλες σε αλατισμένο νερό.

Στα τελευταία 2 λεπτά προσθέτετε τον ξεπαγωμένο αρακά.

Ξεπλένετε τα βότανα, τινάζετε για να στεγνώσουν, τα μαδάτε και τα ψιλοκόβετε.

Πλένετε το λεμόνι σε ζεστό νερό, ταμπονάρετε για να στεγνώσει, αφαιρείτε τη φλούδα και βγάζετε τον χυμό.

Καθαρίζετε και ψιλοκόβετε το σκόρδο.

Ξεπλένετε τις γαρίδες, ταμπονάρετε για να στεγνώσουν και τις τσιγαρίζετε για λίγο σε ένα τηγάνι με καυτό λάδι.

Προσθέτετε το σκόρδο και συνεχίζετε.

Σβήνετε με τον χυμό λεμονιού και τον ζωμό, ρίχνετε από πάνω τα βότανα και το ζύσμα λεμονιού, προσθέτετε το μέλι (ή το σιρόπι αγαύης) και αφήνετε να πάρουν βράση για 2 - 3 λεπτά.

Αλατοπιπερώνετε.

Σουρώνετε καλά τα ζυμαρικά με τον αρακά και σερβίρετε σε πιάτα.

Βάζετε από πάνω τις γαρίδες με τη σάλτσα και σερβίρετε με πεκορίνο.



Λινγκουίνι σπανάκι με σάλτσα καρυδιού

Σε ένα τηγάνι, καβουρδίζετε τα καρύδια χωρίς προσθήκη λίπους, μέχρι να αρχίσουν να μυρίζουν. Αφαιρείτε από το μάτι, αφήνετε λίγο να κρυώσουν και αφήνετε στην άκρη μερικά μισά κομμάτια για το γαρνίρισμα. Κόβετε τα υπόλοιπα σε μικρά κομμάτια.

Καθαρίζετε το εσάλοτ και το σκόρδο και τα κόβετε σε λεπτά κυβάκια. Τσιγαρίζετε σε μια κατσαρόλα με καυτό λάδι, μέχρι να γυαλίσουν.

Σβήνετε με το λευκό κρασί.

Προσθέτετε σιγά-σιγά τη μοτσαρέλα.

Ανακατεύετε το κορν φλάουρ με τον κρύο ζωμό λαχανικών και την κρέμα γάλακτος.

Προσθέτετε ανακατεύοντας στην κρέμα τυριού και αφήνετε να πάρουν βράση για 5 - 10 λεπτά, έως ότου πήξουν.

Βράζετε αλ νέντε τα λινγκουίνι που παρασκευάσατε με σπανάκι σε αλατισμένο νερό.

Ξεπλένετε τα βότανα, τινάζετε για να στεγνώσουν και φιλοκόβετε τα φύλλα.

Αναμειγνύετε τα βότανα και την κομμένη ψίχα καρυδιού με τη σάλτσα και αλατοπιπερώνετε.

Ρίχνετε τα ζυμαρικά στη σάλτσα.

Σερβίρετε και πασπαλίζετε με τα υπόλοιπα καρύδια και την παρμεζάνα.



Μήτρα: E



Χρόνος:
15 λεπτά



Μερίδες: 2-3

ΥΛΙΚΑ

Περ. 330 γρ. λινγκουίνι σπανάκι
60 γρ. ψίχα καρυδιού
1 εσάλοτ
1 σκελίδα σκόρδο
1 ΚΣ φυτικό λάδι
150 ml ξηρό λευκό κρασί
150 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα
1 ΚΓ κορν φλάουρ
Περ. 80 ml ζωμός λαχανικών
250 ml κρέμα γάλακτος
Αλάτι
Πιπέρι, λευκό
1 - 2 χούφτες γεμάτες βότανα, π.χ. μαϊντανός, βασιλικός, ρίγανη
4 ΚΣ παρμεζάνα



Μήτρα: F



Χρόνος:
45 λεπτά



Μερίδες: 2-3

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. ζύμη για ραβιόλι
1 αχλάδι
150 γρ. μπέικον, κομμένο σε λεπτά κυβάκια
75 γρ. τυρί «Bergkäse», τριμμένο στο λεπτό
1 εσάλοτ
50 λεπτές φέτες μπέικον
Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
50 γρ. βούτυρο

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Από την ποσότητα 250 γρ. αλεύρι + υγρό μπορούν να παρασκευαστούν περίπου 30 ραβιόλι.

Ραβιόλι με γέμιση μπέικον-αχλαδιού

Καθαρίζετε, πλένετε και κόβετε σε λεπτά κυβάκια τα αχλάδια. Τσιγαρίζετε τα αχλάδια με το μπέικον σε βούτυρο και προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

! Συμβουλή: Τα αχλάδια δεν θα πρέπει να μαλακώσουν πολύ, διότι θα ψηθούν κι άλλο μετά με τα ραβιόλι.

Προσθέτετε περίπου 35 γρ. τυρί «Bergkäse».

Σχηματίζετε τα ραβιόλι, λεπταίνετε ελαφρώς με έναν πλάστη εάν χρειαστεί, τα τρυπάτε και τα τοποθετείτε στη φόρμα για ραβιόλι σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Τοποθετείτε περ. ένα κουταλάκι του γλυκού από τη μάζα αχλαδιών στο κέντρο του ραβιόλι, υγραίνετε το χείλος του ραβιόλι με λίγο νερό και το κλείνετε.

Συνεχίζετε με τον ίδιο τρόπο με όλα τα ραβιόλι.

! Συμβουλή: Βάλτε τα υπολείμματα ζύμης που δημιουργούνται από το τρύπημα των ραβιόλι ξανά στη συσκευή και σχηματίστε καινούρια. Έτσι, χρησιμοποιείτε όλη τη ζύμη.

Ρίχνετε τα ραβιόλι προσεκτικά σε αφρίζον και αλατισμένο νερό και βράζετε για περ. 6 - 7 λεπτά. Αφαιρείτε με την τρυπητή κουτάλα και αφήνετε να στραγγίσουν.

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνετε το βούτυρο, τσιγαρίζετε το λεπτοκομμένο εσάλοτ μέχρι να γυαλίσει και αλατοπιπερώνετε.

Προσθέτετε τα ραβιόλι στο τηγάνι και ανακατεύετε.

Τσιγαρίζετε τις φέτες μπέικον, μέχρι να γίνουν τραγανές.

Σερβίρετε τα ραβιόλι σε πιάτα, προσθέτετε τις φέτες μπέικον και από πάνω λίγο τριμμένο τυρί «Bergkäse».



Μήτρα: F



Χρόνος:
55 λεπτά



Μερίδες: 4

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. λαζάνια
2 κρεμμύδια
2 σκελίδες σκόρδο
1 κλαράκι σέλερι
1 καρότο
500 γρ. χοιρινός
κιμάς
5 ΚΣ ελαιόλαδο
Αλάτι, πιπέρι
800 γρ. πασάτα
Πιπέρι καγιέν, μείγμα
μπαχαρικών «Ιταλικά
βότανα»
250 γρ. μοτσαρέλα
1 μικρή χούφτα
βασίλικό
Τοματίνια για το
γαρνίρισμα

Λαζάνια με σάλτσα τομάτας, κιμά και μοτσαρέλα

Καθαρίζετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο και τα κόβετε σε πολύ λεπτά κυβάκια. Πλένετε το σέλερι και το κόβετε σε λεπτούς κύβους. Καθαρίζετε, πλένετε και κόβετε σε λεπτά κυβάκια τα καρότα.

Σε ένα τηγάνι με 2 ΚΣ ελαιόλαδο τσιγαρίζετε καλά τον κιμά για 5 - 6 λεπτά. Αλατοπιπερώνετε καλά. Στη συνέχεια, προσθέτετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο και αφήνετε να τσιγαριστούν και αυτά για 2 - 3 λεπτά. Βγάζετε το τηγάνι από το μάτι.

Σε ένα τηγάνι τσιγαρίζετε διαδοχικά με μία ΚΣ ελαιόλαδο τα κομμένα σε κύβους λαχανικά για 3 - 4 λεπτά και τα αφήνετε στην άκρη.

Στις τριμμένες τομάτες προσθέτετε αλάτι, πιπέρι, πιπέρι καγιέν και το ιταλικό μείγμα μπαχαρικών.

Κόβετε τη μοτσαρέλα σε λεπτές φέτες.

Προθερμαίνετε τον φούρνο στην επάνω/κάτω αντίσταση στους 180°C και ψήνετε σε ένα γυάλινο σκεύος τύπου πυρέξ (περ. 20 x 30 εκατοστά) με το υπόλοιπο λάδι.

Φτιάχνετε τα φρέσκα λαζάνια. Εάν χρειαστεί, λεπταίνετε ελαφρώς τα λαζάνια με έναν πλάστη.



Απλώνετε στον πάτο της φόρμας λίγη σάλτσα τομάτας και τοποθετείτε τα λαζάνια. Στη συνέχεια, απλώνετε λίγο μείγμα από το κρέας, κύβους σέλερι και καρότου και σάλτσα τομάτας. Προσθέτετε λίγη μοτσαρέλα και βάζετε την επόμενη στρώση λαζάνια. Συνεχίζετε, μέχρι να τελειώσουν. Ολοκληρώνετε με μοτσαρέλα.

Πασπαλίζετε με πιπέρι, σκεπάζετε το γυάλινο σκεύος τύπου πυρέξ με αλουμινόχαρτο και ψήνετε στον φούρνο για 25 - 30 λεπτά.

Πλένετε τον βασίλικό, τινάζετε για να στεγνώσει και κόβετε σε χοντρά κομμάτια.

Για το σερβίρισμα, πασπαλίζετε τα λαζάνια με βασίλικό και γαρνίρετε με τοματίνια.

Λαζάνια σπανάκι με γαρίδες και σολομό

Λιώνετε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και, ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτετε το αλεύρι και σοτάρετε. Συνεχίζετε να ανακατεύετε προσθέτοντας σιγά-σιγά το γάλα. Αφήνετε να βράσουν όλα ανακατεύοντας για περ. 5 λεπτά και προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο. Η μπεσαμέλ είναι έτοιμη.

Καθαρίζετε το σκόρδο και τα κρεμμύδια, ψιλοκόβετε και σοτάρετε σε ελαιόλαδο μέχρι να γυαλίσουν.

Προσθέτετε το ξεπαγωμένο σπανάκι και ζεσταίνετε.

Πλένετε τα φιλέτα σολομού, ταμπονάρете για να στεγνώσουν και τα κόβετε σε μεγάλους κύβους (περ. 2 x 2 εκατοστά).

Πλένετε τις γαρίδες και ταμπονάρете για να στεγνώσουν.

Προσθέτετε τους κύβους σολομού και τις γαρίδες στο σπανάκι και ζεσταίνετε. Ρίχνετε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

Προσθέτετε περ. 250 ml από την μπεσαμέλ και ανακατεύετε ελαφρά.

Φτιάχνετε τα φρέσκα λαζάνια. Εάν χρειαστεί, λεπταίνετε ελαφρώς τα λαζάνια με έναν πλάστη.

Λαδώνετε ένα γυάλινο σκεύος τύπου πυρέξ και απλώνετε μια στρώση λαζάνια. Από πάνω ρίχνετε το μισό μείγμα σπανάκι, ξανά μια στρώση λαζάνια και από πάνω το υπόλοιπο μείγμα σπανάκι. Ολοκληρώνετε με μια στρώση λαζάνια και περιχύνετε με την υπόλοιπη μπεσαμέλ.

Κόβετε τη μοτσαρέλα σε φέτες και ρίχνετε από πάνω. Ρίχνετε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

Ψήνετε τα λαζάνια σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C αέρα για περ. 25 λεπτά.



Μήτρα: F



Χρόνος:
45 λεπτά



Μερίδες: 4

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. λαζάνια
1 πακέτο φύλλα σπανάκι (κατεψυγμένα)
150 γρ. γαρίδες (καθαρισμένες)
400 γρ. φιλέτο σολομού
4 σκελίδες σκόρδο
2 κρεμμύδια
2 μπάλες μοτσαρέλα (250 γρ.)
30 γρ. αλεύρι σίτου
500 ml γάλα
30 γρ. βούτυρο
Μοσχοκάρυδο, αλάτι, πιπέρι



VEGGIE
[ΧΟΡΤΟ-
ΦΑΓΙΚΟ]



Μήτρα: F



Χρόνος:
50 λεπτά



Μερίδες: 4

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. λαζάνια
30 γρ. αλεύρι σίτου
500 ml γάλα
30 γρ. βούτυρο
Αλάτι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Μοσχοκάρυδο, τριμμένο
1 - 2 ΚΣ χυμός λεμονιού
1 μπρόκολο, περ. 500 γρ.
1 ρομανέσκο, περ. 500 γρ.
300 γρ. ρικότα
80 γρ. τριμμένο γκούντα από κατσικίσιο γάλα

Λαζάνια με μπρόκολο και ρομανέσκο

Λιώνετε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και, ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτετε το αλεύρι και σοτάρετε. Συνεχίζετε να ανακατεύετε προσθέτοντας σιγά-σιγά το γάλα. Αφήνετε να βράσουν όλα ανακατεύοντας για περ. 5 λεπτά και προσθέτετε αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και χυμό λεμονιού. Η μπεσαμέλ είναι έτοιμη.

Πλένετε το μπρόκολο και το ρομανέσκο και κόβετε σε μικρές φουντίτσες. Ζεματίζετε για 2 - 3 λεπτά σε αλατισμένο νερό που βράζει και στη συνέχεια κρύνετε αμέσως με παγωμένο νερό και αφήνετε να στεγνώσουν.

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180°C αέρα.

Φτιάχνετε τα φρέσκα λαζάνια. Εάν χρειαστεί, λεπταίνετε ελαφρώς τα λαζάνια με έναν πλάστη.

Βάζετε λίγη μπεσαμέλ στον πάτο του γυάλινου σκεύους (τύπου πυρέξ).

Κάνετε εναλλάξ στρώσεις από λαζάνια, μπεσαμέλ και λαχανικά ρίχνοντας παράλληλα τη ρικότα στα λαχανικά.

Ολοκληρώνετε με μια στρώση λαζάνια, περιχύνετε με την υπόλοιπη μπεσαμέλ, πασπαλίζετε με το γκούντα και ψήνετε στον φούρνο για περ. 35 - 40 λεπτά.

Κλασικά λαζάνια με κιμά

Λιώνετε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και, ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτετε το αλεύρι και σοτάρετε. Συνεχίζετε να ανακατεύετε προσθέτοντας σιγά-σιγά το γάλα. Αφήνετε να βράσουν όλα ανακατεύοντας για περ. 5 λεπτά και προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο. Η μπεσαμέλ είναι έτοιμη.

Τσιγαρίζετε τον κιμά σε 2 ΚΣ λάδι.

Καθαρίζετε το σκόρδο και τα κρεμμύδια, ψιλοκόβετε και προσθέτετε.

Ρίχνετε τον τοματοπελτέ και σβήνετε με τις τριμμένες τομάτες.

Προσθέτετε ρίγανη, βασιλικό, αλάτι, πιπέρι και σκόνη πάπρικα και αφήνετε να πάρουν βράση για περ. 10 λεπτά.

Φτιάχνετε τα φρέσκα λαζάνια. Εάν χρειαστεί, λεπταίνετε ελαφρώς τα λαζάνια με έναν πλάστη.

Λαδώνετε ένα γυάλινο σκεύος τύπου πυρέξ και προσθέτετε μια ποσότητα κιμά, από πάνω μια στρώση λαζάνια και μετά πάλι μια ποσότητα κιμά. Από πάνω βάζετε λίγη μπεσαμέλ και ξανά μια στρώση λαζάνια και συνεχίζετε με τον ίδιο τρόπο. Η τελευταία στρώση θα πρέπει να είναι μπεσαμέλ.

Βάζετε το τυρί επάνω στη μπεσαμέλ και ψήνετε τα λαζάνια για 30 - 40 λεπτά στον αέρα, στους 180°C.



Μήτρα: F



Χρόνος μαγειρέματος: 55 λεπτά



Μερίδες: 7 - 8

ΥΛΙΚΑ

Περ. 640 γρ. λαζάνια
(από 500 γρ. αλεύρι)
600 γρ. κιμά
2 κρεμμύδια
1 ΚΣ τοματοπελτές
500 γρ. τριμμένες
τομάτες (κονσέρβες)
1 σκελίδα σκόρδο
Ρίγανη, βασιλικός,
αλάτι, πιπέρι, σκόνη
πάπρικα

30 γρ. αλεύρι σίτου
500 ml γάλα
30 γρ. βούτυρο
Μοσχοκάρυδο,
αλάτι, πιπέρι

200 γρ. τυρί γκρατινέ
(τριμμένο)



Μήτρα: F



Χρόνος: 80 λεπτά



Μερίδες: 6 - 7

ΥΛΙΚΑ

Περ. 640 γρ. ζύμη
για ραβιόλι
(από 500 γρ. αλεύρι)
125 γρ. φρέσκο
κατσικίσιο τυρί
125 γρ. ρικότα
40 γρ. κουκουναρόσποροι
125 γρ. τομάτες
(αποξηραμένες, σε λάδι,
στραγγισμένες)
75 γρ. βούτυρο
80 γρ. παρμεζάνα
(τριμμένη)
50 γρ. κουκουναρόσποροι
Αλάτι, πιπέρι
Λίγη ρόκα
Προαιρετικά, μερικές
τομάτες (αποξηραμένες,
σε λάδι, στραγγισμένες),
για γαρνίρισμα

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Από την ποσότητα 250 γρ. αλεύρι + υγρό μπορούν να παρασκευαστούν περίπου 30 ραβιόλι. Η ποσότητα της γέμισης σε αυτή τη συνταγή επαρκεί για τη διπλάσια ποσότητα. Γι' αυτό, χρησιμοποιείτε 500 γρ. αλεύρι + υγρό, για να φτιάξετε περ. 60 ραβιόλι.

VEGGIE
[ΧΟΡΤΟ-
ΦΑΓΙΚΟ]

Ραβιόλι με γέμιση ρικότα-τομάτα

Καβουρντίζετε όλους τους κουκουναρόσπορους σε ένα τηγάνι χωρίς λάδι.

Προσθέτετε φρέσκο κατσικίσιο τυρί, ρικότα, 40 γρ. από τους κουκουναρόσπορους και 125 γρ. από τις αποξηραμένες τομάτες και πολτοποιείτε ελαφρά. Αλατοπιπερώνετε.

Σχηματίζετε τα ραβιόλι, λεπταίνετε ελαφρώς με έναν πλάστη εάν χρειαστεί, τα τρυπάτε και τα τοποθετείτε στη φόρμα για ραβιόλι σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Τοποθετείτε περ. ένα κουταλάκι του γλυκού από τη γέμιση ρικότα στο κέντρο του ραβιόλι, υγραίνετε το χείλος του ραβιόλι και το κλείνετε.

Συνεχίζετε με τον ίδιο τρόπο με όλα τα ραβιόλι.

Συμβουλή: Βάλτε τα υπολείμματα ζύμης που δημιουργούνται από το τρύπημα των ραβιόλι ξανά στη συσκευή και σχηματίστε καινούρια. Έτσι, χρησιμοποιείτε όλη τη ζύμη.

Ρίχνετε τα ραβιόλι προσεκτικά σε αφρίζον και αλατισμένο νερό και βράζετε για περ. 6 - 7 λεπτά. Αφαιρείτε με την τρυπητή κουτάλα και αφήνετε να στραγγίσουν.

Αφήνετε το βούτυρο να λιώσει σε ένα τηγάνι.

Βάζετε τη ρόκα στα πιάτα και από πάνω σερβίρετε τα ραβιόλι. Περιχύνετε με λίγο βούτυρο, πασπαλίζετε με παρμεζάνα και τους υπόλοιπους κουκουναρόσπορους. Προαιρετικά, απλώνετε μερικές αποξηραμένες τομάτες και σερβίρετε.



VEGGIE
[ΧΟΡΤΟ-
ΦΑΓΙΚΟ]

Μακαρόνια με τυρί (mac and cheese)

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200°C με τη λειτουργία επάνω/κάτω αντίσταση.

Βράζετε αλ νέντε τα φρέσκα μακαρόνια σε βρασμένο και αλατισμένο νερό. Σουρώνετε, περνάτε με παγωμένο νερό και αφήνετε να στραγγίσουν.

Καθαρίζετε το κρεμμύδι και το κόβετε σε λεπτούς κύβους. Σε ένα τηγάνι ζεσταίνετε το βούτυρο και σοτάρете το κρεμμύδι, μέχρι να γυαλίσει.

Προσθέτετε το αλεύρι και συνεχίζετε το σοτάρισμα. Στη συνέχεια, ρίχνετε το γάλα και την κρέμα γάλακτος.

Αφήνετε να πάρουν όλα μια βράση ανακατεύοντας για περ. 5 λεπτά και προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

Ανακατεύετε μεταξύ τους τα δύο είδη τυριών.

Βάζετε τα μισά μακαρόνια σε ένα γυάλινο σκεύος τύπου πυρέξ, ρίχνετε από πάνω το μισό του τυριού και στη συνέχεια τα υπόλοιπα μακαρόνια.

Περιχύνετε με τη σάλτσα κρέμας γάλακτος και ρίχνετε από πάνω το υπόλοιπο τυρί.

Ψήνετε στον φούρνο για περ. 25 - 30 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

Για το σερβίρισμα, πασπαλίζετε με λίγο πιπέρι.



Μήτρα: G



Χρόνος:
35 λεπτά



Μερίδες: 4

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ.
μακαρόνια
Αλάτι
1 κρεμμύδι
50 γρ. βούτυρο
2 ΚΣ αλεύρι
400 ml γάλα
100 ml κρέμα γάλακτος
200 γρ. τριμμένο
τσένταρ
200 γρ. τριμμένη
παρμεζάνα
Αλάτι, πιπέρι,
μοσχοκάρυδο



Μήτρα: G



Χρόνος:
55 λεπτά



Μερίδες: 4 - 6

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. μακαρόνια
200 γρ. τοματίνια
4 κρεμμυδάκια
2 πιπεριές (κόκκινες)
500 γρ. γύρο (έτοιμο
καρυκευμένο)
Λίγο λάδι για το ψήσιμο
150 γρ. τυρί ένταμ
Αλάτι, πιπέρι, σκόνη
πάπρικα

150 ml Μεταξά
300 γρ. πασάτα
1 ΚΓ ξύδι βαλσαμικό
1 ΚΓ ελαιόλαδο
1 ΚΓ χυμό λεμονιού
200 γρ. κρέμα
γάλακτος
2 σκελίδες σκόρδο
Μείγμα μπαχαρικών
για γύρο
ή
Ρίγανη, μαντζουράνα,
βασιλικό, θυμάρι,
δενδρολίβανο, αλάτι,
πιπέρι

Σουφλέ με μακαρόνια και γύρο και σάλτσα Μεταξά

Βράζετε τα φρέσκα μακαρόνια αλ νέντε σε αλατισμένο νερό, σουρώνετε και αφήνετε να στραγγίσουν.

Πλένετε, καθαρίζετε και κόβετε στα τέσσερα τα τοματίνια.

Πλένετε το κρεμμυδάκι και το κόβετε σε λεπτά δαχτυλίδια.

Πλένετε, καθαρίζετε την πιπεριά και την κόβετε σε κύβους.

Τσιγαρίζετε τον γύρο σε λάδι, τον βγάζετε από το τηγάνι και τον αφήνετε στην άκρη.

Τσιγαρίζετε τα λαχανικά εκεί και προσθέτετε ξανά τον γύρο. Βγάζετε το τηγάνι από το μάτι, ενώ παρασκευάζεται η σάλτσα μεταξά.

Ρίχνετε τις τριμμένες τομάτες και την κρέμα γάλακτος σε μια κατσαρόλα.

Προσθέτετε 3 ΚΓ μείγμα μπαχαρικών για γύρο ή από ένα μισό ΚΓ ρίγανη, μαντζουράνα, βασιλικό, θυμάρι και δενδρολίβανο.

Καθαρίζετε το σκόρδο, το ψιλοκόβετε και το προσθέτετε κι αυτό. Ρίχνετε το βαλσαμικό ξύδι, το ελαιόλαδο και τον χυμό λεμονιού. Προσθέτετε 1 ΚΓ ζάχαρη και αλατοπιπερώνετε.

Προσθέτετε το Μεταξά και αφήνετε να πάρει βράση, μέχρι να εξατμιστεί η οξεία μυρωδιά αλκοόλ.

Ρίχνετε τη σάλτσα μεταξά στον γύρο και τα λαχανικά και ανακατεύετε καλά.

Βάζετε τα μακαρόνια σε ένα γυάλινο σκεύος τύπου πυρέξ, από πάνω τον γύρο με τη σάλτσα μεταξά και πασπαλίζετε με τυρί.

Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C αέρα για περ. 25 - 30 λεπτά.

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. πένες
2 αβγά
200 ml κρέμα γάλακτος
6 ΚΣ ζάχαρη
50 γρ. βούτυρο
1 πρέζα κανέλα

Ζυμαρικά με ζάχαρη και κρέμα γάλακτος

Βράζετε τις φρέσκες πένες αλ νέντε σε αλατισμένο νερό, σουρώνετε και αφήνετε να στραγγίσουν.

Σε ένα τηγάνι λιώνετε το βούτυρο και τσιγαρίζετε τις σουρωμένες πένες, μέχρι να πάρουν ένα ελαφρύ χρώμα. Προσθέτετε 3 ΚΣ ζάχαρη και ανακατεύετε.

Χτυπάτε τα αβγά με την κρέμα γάλακτος και την υπόλοιπη ζάχαρη.

Ρίχνετε το μείγμα αβγών-κρέμας γάλακτος στις πένες και χαμηλώνετε τη φωτιά, ώστε το μείγμα αβγών να πήξει και να ψηθεί.

Για το σερβίρισμα, πασπαλίζετε με λίγη κανέλα.



Μήτρα: Η



Χρόνος:
15 λεπτά



Μερίδες:
2-3

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. πένες
50 γρ. σταφίδες
4 ΚΣ φουντούκια
(λεπτοκομμένα)
500 ml γάλα
2 - 3 πρέζες σκόνη
κανέλας
3 ΚΣ ζάχαρη
100 ml κρέμα γάλακτος
1 πακ. ζάχαρη βανίλιας
(8 γρ.)
2 σφιχτά μήλα
(π.χ. Τζοναγκόλντ)
Αλάτι

Γλυκές πένες γάλακτος με μήλα

Καβουρντίζετε ελαφρά τα λεπτοκομμένα φουντούκια σε ένα τηγάνι με ψηλό χείλος, τα βγάζετε και τα αφήνετε στην άκρη.

Ρίχνετε στο τηγάνι τις φρέσκες πένες, τις σταφίδες, το γάλα, 200 ml κρύο νερό, 1 πρέζα αλάτι, κανέλα, ζάχαρη βανίλιας και ζάχαρη.

Αφήνετε να βράσουν σκεπασμένα σε δυνατή φωτιά, προσέχοντας ώστε να μην υπερχειλίσουν. Στη συνέχεια, αφήνετε χωρίς καπάκι σε μέτρια φωτιά για περ. 5 λεπτά. Ανακατεύετε ανά διαστήματα, ώστε να μην κολλήσουν στον πάτο του σκεύους.

Πλένετε τα μήλα, αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα κόβετε σε κύβους μεγέθους περ. 1 - 2 εκ.

Ρίχνετε τους κύβους μήλου στα ζυμαρικά και συνεχίζετε να μαγειρεύετε ανακατεύοντας για περ. 5 λεπτά, ώστε να δέσουν.

Προσθέτετε την κρέμα γάλακτος και αφήνετε να πάρουν ξανά βράση.

Πριν από το σερβίρισμα, πασπαλίζετε με τα καβουρντισμένα φουντούκια.



Μήτρα: Η



Χρόνος:
20 λεπτά



Μερίδες:
2-3



Μήτρα: Η



Χρόνος:
15 λεπτά



Μερίδες: 4

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. πένες
350 γρ. λαχανίδα
Αλάτι
2 εσαλότ
2 σκελίδες σκόρδο
4 ΚΣ ελαιόλαδο
150 γρ. μπέικον
Περ. 150 ml ζωμός
κρέατος
1 - 2 ΚΣ χυμός
λεμονιού
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Φρεσκοτριμμένη παρ-
μεζάνα για το πασπά-
λισμα



Πένες με λαχανίδα και μπέικον

Πλένετε και καθαρίζετε τη λαχανίδα και τη ζεματίζετε σε αλατισμένο νερό για περ. 5 λεπτά. Στη συνέχεια, την κρυώνετε, την αφήνετε να στραγγίσει και την κόβετε σε μικρά κομμάτια.

Καθαρίζετε τα εσαλότ και το σκόρδο, τα ψιλοκόβετε και τα σοτάρετε σε καυτό ελαιόλαδο μέχρι να γυαλίσουν.

Κόβετε το μπέικον σε λωρίδες και το σοτάρετε κι αυτό μαζί.

Προσθέτετε τη λαχανίδα και σβήνετε με λίγο ζωμό. Σοτάρετε για περίπου 10 λεπτά. Εάν χρειαστεί, συμπληρώνετε ζωμό. Πάντως, τα υγρά θα πρέπει στο τέλος να εξατμιστούν σχεδόν τελείως.

Βράζετε τις φρέσκες πένες αλ νέντε σε αλατισμένο νερό.

Τις αφήνετε να στραγγίσουν και τις ανακατεύετε με τη λαχανίδα.

Αλατοπιπερώνετε, προσθέτετε τον χυμό λεμονιού και σερβίρετε με παρμεζάνα.

VEGGIE
[ΧΟΡΤΟ-
ΦΑΓΙΚΟ]



Πένες ολικής άλεσης με πέστο ηλιόσπορου

Βράζετε τις φρέσκες πένες ολικής άλεσης (από 250 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης, τύπου 1050 και υγρό) αλ νέντε σε αλατισμένο νερό.

Πλένετε και καθαρίζετε το μπρόκολο, το κόβετε σε μεγάλες φουντίτσες και το τσιγαρίζετε ελαφρώς σε ένα τηγάνι με 1 ΚΣ καυτό λάδι.

Αλατοπιπερώνετε και σβήνετε με το κρασί. Αφήνετε σκεπασμένο για 2 - 3 λεπτά.

Πλένετε, σκουπίζετε και κόβετε τις τομάτες στη μέση. Προσθέτετε στο μπρόκολο και αφήνετε να μαγειρευτούν για ακόμη περ. 2 λεπτά.

Σε ένα άλλο τηγάνι καβουρντίζετε τους ηλιόσπορους, μέχρι να πάρουν ένα χρυσό-καφέ χρώμα. Βγάζετε από τη φωτιά και αφήνετε να κρυώσουν.

Καθαρίζετε το σκόρδο και το κόβετε σε χοντρά κομμάτια. Ξεπλένετε τον βασιλικό, τινάζετε για να στεγνώσει και ψιλοκόβετε τα φύλλα. Κοπανίζετε σε ένα γουδί μαζί με το σκόρδο.

Ρίχνετε τους ηλιόσπορους και τεμαχίζετε σε χοντρά κομμάτια. Προσθέτετε παρμεζάνα και το υπόλοιπο λάδι και αλατοπιπερώνετε.

Σουρώνετε τα ζυμαρικά και, εάν χρειάζεται, ρίχνετε λίγο βρασμένο νερό και το πέστο μέσα στα λαχανικά.

Προσθέτετε καρυκεύματα και σερβίρετε.



Μήτρα: Η



Χρόνος:
25 λεπτά



Μερίδες: 3 - 4

ΥΛΙΚΑ

Περ. 320 γρ. πένες ολικής άλεσης
Αλάτι
300 γρ. φουντίτσες μπρόκολο
5 - 6 ΚΣ ελαιόλαδο
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
1 σταγόνα ξηρό λευκό κρασί
200 γρ. τοματίνια
50 γρ. ηλιόσποροι
2 φρέσκες σκελίδες σκόρδο
2 γεμάτες χούφτες βασιλικό
1 - 2 ΚΣ τριμμένη παρμεζάνα



Μήτρα: Η



Χρόνος:
20 λεπτά



Μερίδες: 2-3

ΥΛΙΚΑ

320 γρ. πένες
2 κόκκινες πιπεριές τσίλι
1 - 2 σκελίδες σκόρδο
1 μικρό κρεμμύδι
100 γρ. πικάντικο σαλάμι με πάπρικα
4 - 5 ΚΣ ελαιόλαδο
400 γρ. πασάτα
1 ΚΣ τοματοπελτές
Αλάτι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
60 γρ. πεκορίνο για το πασπάλισμα
Βασιλικός για το γαρνίρισμα



Πένες σε πικάντικη σάλτσα τομάτας

Πλένετε τις πιπεριές τσίλι, τις κόβετε στη μέση και αφαιρείτε τους σπόρους. Ψιλοκόβετε τη σάρκα.

Καθαρίζετε το σκόρδο και το κρεμμύδι και τα κόβετε σε μικρά κομμάτια.

Κόβετε το σαλάμι με πάπρικα σε πολύ μικρά κυβάκια.

Σε μια κατσαρόλα, ζεσταίνετε το λάδι και σοτάρετε το κρεμμύδι, το σκόρδο και το σαλάμι.

Προσθέτετε τις τομάτες και τις πιπεριές τσίλι. Ρίχνετε τον τοματοπελτέ, αλατοπιπερώνετε και αφήνετε να πάρουν βράση για περ. 10 λεπτά.

Εντωμεταξύ, βράζετε τις φρέσκες πένες αλ νέντε σε βρασμένο και αλατισμένο νερό, σουρώνετε και αφήνετε να στραγγίσουν.

Ανακατεύετε τις πένες με τη σάλτσα.

Σερβίρετε σε βαθιά πιάτα, ρίχνετε από πάνω πεκορίνο και βασιλικό.

Ευρετήριο συνταγών

Γ

Γλυκές πένες γάλακτος με μήλα 26

Ε

Εισαγωγή 2

Ζ

Ζυμαρικά από σιτάρι με αβγό 3

Ζυμαρικά από σιτάρι χωρίς αβγό 3

Ζυμαρικά από σκληρό σιμιγδάλι με αβγό 2

Ζυμαρικά από σκληρό σιμιγδάλι χωρίς αβγό. . . 3

Ζυμαρικά με ζάχαρη και κρέμα γάλακτος . . . 26

Κ

Κλασικά λαζάνια με κιμά. 22

Κοτόπουλο φλαμπέ με ταλιατέλες 11

Λ

Λαζάνια με μπρόκολο και ρομανέσκο 21

Λαζάνια με σάλτσα τομάτας, κιμά και
μοτσαρέλα 18

Λαζάνια σπανάκι με γαρίδες και σολομό . . . 20

Λιγγουίни σπανάκι με σάλτσα καρδίου 16

Μ

Μακαρόνια άλιο όλιο 7

Μακαρόνια καπρέζε με ψημένες τομάτες. . . . 8

Μακαρόνια με τυρί (mac and cheese). 24

Ο

Ογκρατέν με λαζάνια και ζινολάχανο 13

Π

Παπαρδέλες με γαρίδες και αρακά 15

Παπαρδέλες με μανιτάρια και μπέικον 12

Πένες με λαχανίδα και μπέικον 27

Πένες ολικής άλεσης με πέστο ηλιόσπορου. . . 28

Πένες σε πικάντικη σάλτσα τομάτας 29

Ρ

Ραβιόλι με γέμιση μπέικον-αχλαδιού. 17

Ραβιόλι με γέμιση ρικότα-τομάτα 23

Σ

Σουφλέ με μακαρόνια και γύρο και σάλτσα
Μεταξά 25

Σπαγγέτι καρμπονάρα 4

Σπαγγέτι μπολονέζ 5

Σπαγγέτι zoodles [μακαρόνια από
κολοκυθάκι] με σολομό 6

Τ

Ταλιατέλες με λαχανικά και τριμμένο τυρί. . . . 10

Φ

Φετουτσίνι με σάλτσα παρμεζάνας-λεμονιού . . . 9

Εικόνες

Τίτλος: kues1 - de.freepik.com, © StockFood / Gayer, Stephanie, © StockFood / Strokin, Yelena, © StockFood / Benjamins, Sven, © StockFood / The Picture Pantry, © StockFood / Siuta, Mateusz, Εικόνα φόντου: Σελ. 1-30 : kues1 - de.freepik.com, Σελ. 1: azerbaijan_stockers - de.freepik.com, Σελ. 4: © StockFood / Hendey, Magdalena, Σελ. 5: © StockFood / Gayer, Stephanie, Σελ. 6: © StockFood / PhotoCuisine / Viel, Pierre Louis, Σελ. 7: © StockFood / Food Experts Group, Σελ. 8: © StockFood / The Picture Pantry, Σελ. 9: © StockFood / Siuta, Mateusz, Σελ. 10: © StockFood / Foodcollection, Σελ. 11: 8photo - de.freepik.com, Σελ. 12: © StockFood / Adam, Frank, Σελ. 13: de.freepik.com, Σελ. 14+15: © StockFood / Strokin, Yelena, Σελ. 16: © StockFood / Streeter, Clive, Σελ. 19: © StockFood / Pizzochero, Franco, Σελ. 21: © StockFood / PhotoCuisine / Hall, Jean-Blaise, Σελ. 24: © StockFood / Eising Studio, Σελ. 27: © StockFood / Benjamins, Sven, Σελ. 28: © StockFood / Benjamins, Sven, Σελ. 29: © StockFood / Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY/ГЕРМАНИЯ
www.kompernass.com