

Ραβιόλα Μανιτάρι & Αρισμαρί

Με γλάσο βουτύρου, τρούφα και ξύσμα λεμόνι

Υλικά για 5 τεμάχια Ραβιόλα Μανιτάρι & Αρισμαρί (1 μερίδα): 25γρ βούτυρο, 50ml ζωμό κοτόπουλο, 1 κ.γλ ξύσμα και 1 κγ χυμό από λεμόνι, 2 σταγόνες λάδι τρούφας και σχοινόπρασο για το σερβίρισμα.

Εκτέλεση: Βράζουμε τις ραβιόλες για 2 λεπτά. Σε ένα τηγάνι βάζουμε το βούτυρο να γίνει μπερν νουαζέτ. Σβήνουμε με τον ζωμό κότας και προσθέτουμε τις ραβιόλες. Στο τελείωμα προσθέτουμε το ξύσμα και χυμό λεμόνι και στο σερβίρισμα το λάδι τρούφας και πασπαλίζουμε με σχοινόπρασο.

Ραβιόλα Απάκι & Γραβιέρα

Με κρέμα λιαστής τομάτας και τηγανητά καπαρόφυλλα

Υλικά για 20 τεμάχια Ραβιόλα Απάκι & Γραβιέρα (4 μερίδες): 100 γρ πουρέ λιαστής τομάτας, 10γρ καπαρόφυλλα, 50γρ στάκα, 1γρ πιπέρι, 50γρ μαυροδάφνη, 200γρ ζωμό κοτόπουλο, 150γρ κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση: Σε ένα τηγάνι προσθέτουμε την στάκα και ρίχνουμε τον πουρέ λιαστής τομάτας. Σβήνουμε με μαυροδάφνη και προσθέτουμε το ζωμό κοτόπουλο και τις ραβιόλες. Βράζουμε για 2 λεπτά. Έπειτα προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος για ένα περίπου λεπτό μέχρι να δέσει. Διορθώνουμε με αλάτι και πιπέρι και σερβίρουμε.

Ραβιόλα Κολοκύθας

Με πέστο φιστίκι Αιγίνης, γλάσο πορτοκάλι, φλεξ αμύγδαλο και γαρίδα μαρινέ

Υλικά για 5 τεμάχια Ραβιόλα Κολοκύθας (1 μερίδα): 50γρ από το πέστο φιστίκι Αιγίνης , 20γρ από το γλάσο πορτοκάλι, 3 τμχ γαρίδες καθαρισμένες ψιλοκομμένες, 200γρ ζωμό λαχανικών, αμύγδαλο φιλέ για το σερβίρισμα.

Πέστο Φιστίκι Αιγίνης: χτυπάμε στο θερμομίξ 2γρ ηλιόσπορο, 200γρ φιστίκι Αιγίνης , 50 φύλλα βασιλικού, 100γρ ελαιόλαδο, 2 κεφάλια σκόρδο και 20 ml χυμό λεμόνι και το βάζουμε σε ψυγείο στο μπεν μαρί.

Για το γλάσο πορτοκάλι: Βράζουμε 1 λίτρο χυμό πορτοκάλι, 200 γρ ζάχαρη και 50γρ μπαλσάμικο σε χαμηλή φωτιά μέχρι να γίνει το γλάσο μας.

Εκτέλεση: Σε ένα τηγάνι βάζουμε το ζωμό λαχανικών. Όταν πάρει βράση προσθέτουμε τις ραβιόλες και βράζουμε για 3 λεπτά. Προσθέτουμε μια κουταλιά της σούπας πέστο και σερβίρουμε. Γαρνίρουμε με μια κουταλιά της σούπας γλάσο πορτοκάλι, τις γαρίδες και το φιλέ αμύγδαλο.

Τορτελίνοι Πράσινοι με ανθότυρο, γραβιέρα & σκληρά τυριά

Με γιαχνερά και κρέμα γραβιέρας

Υλικά για 500γρ Τορτελίνια (4 μερίδες): 1 κιλό γιαχνερά, 200γρ ελαιόλαδο, 400γρ σπανάκι, 150γρ ζωμό κοτόπουλο, 150γρ ξερό κρεμμύδι, 100γρ χυμό λεμόνι, αλάτι, πιπέρι, κύμινο

Εκτέλεση: Βράζουμε τα τορτελίνια για 6 λεπτά. Πλένουμε και καθαρίζουμε τα χόρτα. Σοτάρουμε με το ελαιόλαδο το κρεμμύδι να μαλακώσει και προσθέτουμε τα χόρτα μας κομμένα και σοτάρουμε. Προσθέτουμε λίγο ζωμό και τα αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά να μαλακώσουν. Μετά πολτοποιούμε μέχρι να γίνουν κρέμα. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, κύμινο και λεμόνι. Σερβίρουμε με την κρέμα γιαχνερών στην κάτω μεριά του πιάτου και από πάνω τα τορτελίνια.

Φύλλο Λαζάνι Λευκό

Λαζάνι με μοσχάρι και κρέμα γιαουρτιού

Υλικά για 32 φύλλα λαζάνι (4 ρεσώ γαστρονόμ): 4 κιλά μοσχάρι, 1 κιλό κρεμμύδια, 500γρ καρότα, 250γρ σέλερι, 1 μάτσο θυμάρι, 200γρ πράσο, 750ml κρασί κόκκινο, 400γρ γιαούρτι, 1λίτρο ζωμό κοτόπουλο, 1 κιλό μυζήθρα, 300γρ γραβιέρα, χυμός και ξύσμα από 4 λεμόνια, 4 μάτσα δυόσμο. **Για την κρέμα γιαουρτιού:** 600γρ ελαιόλαδο, 1 κιλό αλεύρι, 4 λίτρα γάλα, 500γρ γιαούρτι, 4 αυγά, 400γρ γραβιέρα, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο.

Εκτέλεση: Σοτάρουμε το κρέας σε μια κατσαρόλα να πάρει χρώμα και να θωρακιστεί. Προσθέτουμε τα λαχανικά και τα σοτάρουμε για 4 λεπτά. Προσθέτουμε θυμάρι και σβήνουμε με το κρασί. Μόλις εξατμιστεί προσθέτουμε τον ζωμό κότας. Σκεπάζουμε και σιγοψήνουμε για 1,5 ώρα περίπου μέχρι να μαλακώσει τελείως το κρέας. Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι.

Μαδάμε το κρέας και σουρώνουμε το ζουμί που έχει μείνει στην κατσαρόλα μας. Βάζουμε το ζουμί σε μια κατσαρόλα και σιγοβράζουμε μέχρι να γλασάρει. Σε μια μπασίνα προσθέτουμε το ξεψαχνισμένο κρέας, τα τυριά, το γιαούρτι, το χυμό και το ξύσμα λεμονιού και τον φρέσκο δυόσμο ψιλοκομμένο.

Ετοιμάζουμε την κρέμα γιαουρτιού: Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα και προσθέτουμε το αλεύρι. Καβουρδίζουμε για 2 λεπτά και βάζουμε το γάλα. Ανακατεύουμε μέχρι να γίνει κρέμα. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το γιαούρτι, τα αυγά και την γραβιέρα.

Στήνουμε το λαζάνι μας: Στον πάτο του ταψιού μας βάζουμε λίγο ζωμό από το κρέας και κάνουμε τρεις στρώσεις με λαζάνι και γέμιση. Η τελευταία στρώση είναι λαζάνι. Τοποθετούμε στην πάνω μεριά την κρέμα γιαουρτιού και ψήνουμε στον φούρνο για 30 λεπτά στους 180C.

Σερβίρουμε με τη σάλτσα του κρέατος

Στροτσαπρέτι Λευκό

Σαλάτα με dressing από σουσάμι

Υλικά για 250gr Στροτσαπρέτι (1 γαβάθα): 2,5gr σουσάμι, 50gr φρέσκο σολομό, 100gr Goma dressing, 20 gr Ponzu, λίγο σχοινόπρασο

Για το Ponzu: 450gr σάλτσα σόγιας, 300gr σάκε, 300gr mirin, 300gr sueshiro, 200gr ζάχαρη, 30gr yuzu, 2 φέτες λεμόνι, 2 φέτες μοσχολέμονο, 2 φέτες πορτοκάλι, 1 lemongrass. Βράζουμε τα υγρά με τη ζάχαρη για να λιώσει και κατεβάζουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε τις φέτες εσπεριδοειδών και το lemongrass σε φέτες και το αφήνουμε σκεπασμένο με μεμβράνη για 24 ώρες. Μετά τα σουρώνουμε.

Για το ταρτάρ σολομού: 50gr σολομό φιλέτο, ξύσμα και χυμό από ένα μοσχολέμονο, 1 κγ ελαιόλαδο, αλάτι. Κόβουμε το ψάρι μας σε μικρό καρέ μπρινουάζ, προσθέτουμε τα υλικά μας και ανακατεύουμε.

Εκτέλεση: Βράζουμε τα στροτσαπρέτι για 3 λεπτά και τα κρύνουμε. Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε το Goma dressing, το Ponzu, μέχρι να γίνει ένα σώμα. Προσθέτουμε τα ζυμαρικά και γαρνίρουμε με το ταρτάρ σολομού και το ψιλοκομμένο σχοινόπρασο.

Σαρικοπιτάκι Τηγανιού

Με μαρμελάδα μανταρίνι και κονφί κουμκουάτ

Υλικά για 40 πιτάκια

Για την μαρμελάδα μανταρίνι: 1 λίτρο χυμό μανταρίνι, 100gr ζάχαρη, 13gr άγαρ άγαρ. Ανακατεύουμε καλά την ζάχαρη και το άγαρ άγαρ το σε μέτρια φωτιά. Το φέρνουμε στους 90 βαθμούς, το απλώνουμε σε σκεύος κ το χτυπάμε με μίξερ αφότου κρυνώσει και είναι σταθερό.

Για το κομφί κουμκουάτ: 10 τεμάχια κουμκουάτ, 150gr ζάχαρη, 400gr νερό, 1 ξύλο κανέλας και 2 τεμάχια γαρίφαλο. Χαράζουμε τα κουμκουάτ και τα μπλανσάρουμε σε ζεστό νερό. Στεγνώνουμε σε ένα δεύτερο κατσαρόλι και κάνουμε ένα σιρόπι βράζοντας τα υπόλοιπα για 5 λεπτά .

Πιτάκι Τηγανιού με μελιτζάνα και φέτα

Με μαγιονέζα μαύρου σκόρδου και καρύδια

Υλικά για 40 πιτάκια: 500γρ μαγιονέζα., 1 κεφαλή μαύρο σκόρδο, 10γρ ελαιόλαδο, 100γρ καρύδια.

Εκτέλεση: Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε την μαγιονέζα, το μαύρο σκόρδο και το λάδι και φτιάχνουμε την μαγιονέζα μας. Σερβίρουμε με σπασμένα καρύδια.

Φύλλο Τηγανιού

Σε τάκος με γλυκιά μυζήθρα και αχλάδι ποσέ

Υλικά για 20 φύλλα τηγανιού

Για την γλυκιά μυζήθρα: 1 κιλό γλυκιά μυζήθρα, 200γρ μέλι, 20γρ κανέλα. Ανακατεύουμε σε μια μπασίνα όλα τα υλικά.

Για το αχλάδι ποσέ: 5 τεμάχια αχλάδι, 500γρ μαυροδάφνη, 1 αστεροειδή γλυκάνισο, 3 κλωνάρια θυμάρι, 120 ζάχαρη καστανή. Καθαρίζουμε τα αχλάδι από τον φλοιό και τα κουκούτσια, τα τεμαχίζουμε στα δύο και τα προσθέτουμε μαζί με όλα τα υλικά μας σε μια κατσαρόλα. Βράζουμε για 20 λεπτά .

Για τα τάκος. Με δύο τσιμπίδες τηγανίζουμε σε ζεστό ελαιόλαδο τα φύλλα τηγανιού ώστε να τους δώσουμε το σχήμα τον τάκος. Αφού τα σουρώσουμε από το λάδι και τα αφήσουμε λίγο να κρυσώσουν γεμίζουμε με την γλυκιά μυζήθρα και σερβίρουμε με το αχλάδι ποσέ.



Χορτοπιτάκι Τηγανιού

Με εσπούμα φέτας

Υλικά για 40 πιτάκια: 500 κρέμα γάλακτος., 250γρ φέτα, 10γρ esrouma frio

Εκτέλεση: Στο Thermomix βάζουμε την κρέμα γάλακτος στους 60 βαθμούς στην ταχύτητα 5. Όταν φτάσει στους 60 προσθέτουμε την φέτα και περιμένουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Μετά ρίχνουμε το esrouma. Περνάμε από εταμίν και τοποθετούμε σε σιφόν 1λιτρου με δύο αμπούλες.



Κρητική Πίτα με Απάκι και Γραβιέρα

Σε σαλάτα με παπούλες και dressing αγουρίδας

Για το dressing αγουρίδας: 300ml ηλιέλαιο, 300ml ελαιόλαδο, 200ml μέλι, 100ml πορτοκάλι, 100ml αγουρίδα, 100ml μουστάρδα, 2κ.γ αλάτι :

Τοποθετούμε στον κάδο του Thermomix την μουστάρδα, την αγουρίδα, το μέλι, το χυμό πορτοκάλι, το αλάτι και τα χτυπάμε στην ταχύτητα 4 έως να ομογενοποιηθούν. Τέλος προσθέτουμε σε μορφή κορδόνι τα έλαια μας. Μόλις δέσει η βινεγκρέτ είναι έτοιμη.



Τα Μερακλίδικα
Από την οικογένεια Κυριακάκη

Ντολμαδάκια Σπιτικά

Με μους γιαουρτιού και τζελ λεμόνι

Υλικά για 2 κιλά Ντολμαδάκια Ψημένα

Για την μους γιαουρτιού: 600γρ γιαούρτι, 150γρ κρέμα γάλακτος, 60γρ φρέσκος χυμός λεμόνι, μισό μάτσο φύλλα δυόσμου και μισό μάτσο φύλλα βασιλικού. Σε μια μπασίνα βάζουμε όλα τα υλικά μαζί και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια αφράτη μους.

Για το τζελ λεμονιού: 300γρ νερό, 200γρ χυμός λεμονιού, 5γρ άγαρ άγαρ, 9 φύλλα ζελατίνης, 3γρ ξύσμα πορτοκάλι. Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί (εκτός από τις ζελατίνες) σε μια κατσαρόλα μέχρι να φτάσουν σε σημείο βρασμού. Προσθέτουμε τις ζελατίνες που τις έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό και βάζουμε το μίγμα μας στο ψυγείο να παγώσει. Χτυπάμε από το μπίμερ μέχρι να γίνει τζελ.



Τα Μερακλίδικα
Από την οικογένεια Κυριακάκη

Λαχανοντολμάδες με Ρύζι

Με γλάσο πιπεριάς και σχοινόπρασο

Υλικά για 2 κιλά Λαχανοντολμάδες Άψητους

Για τους Λαχανοντολμάδες: 400γρ πατάτες σε ροδέλες, 400γρ κομμένο λάχανο λευκό, 2 μάτσα μαϊντανό, 200γρ ελαιόλαδο, 300γρ ζωμός λαχανικών. Στον πάτο της κατσαρόλας βάζουμε τα λαχανικά και τα μυρωδικά μας. Στρώνουμε τους λαχανοντολμάδες, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και τον ζωμό και ψήνουμε.

Για το γλάσο πιπεριάς: 500γρ πιπεριές φλωρίνης, 50γρ βούτυρο, 100γρ μέλι, 100γρ ζάχαρη, 5γρ πάπρικα, 2γρ θυμάρι, 20γρ κέτσαπ, 10γρ σόγια, 1 σχοινόπρασο. Καίμε τις πιπεριές με φλόγιστρο, βγάζουμε το δέρμα τους και αφαιρούμε τα σπόρια τους. Τις κόβουμε σε κομματάκια και τις βάζουμε σε κατσαρόλα με το βούτυρο σε σιγανή φωτιά μέχρι να είναι σχεδόν λιωμένες. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά εκτός του σχοινόπρασο. Μόλις βράσουν τα μπλεντάρουμε πολύ καλά σε μίξερ μέχρι να γίνει ένα αφράτο γλάσο. Στο τέλος προσθέτουμε το σχοινόπρασο πολύ ψιλοκομμένο.



Τα Μαρακλίδικα
Από την οικογένεια Κυριακάκη

Ανθοί γεμιστοί με Μυζήθρα και Δυόσμο

Σε κουρκούτι με τζελ πιπερόριζας και λεμόνι

Υλικά για 500 Ανθούς με Μυζήθρα και Δυόσμο

Αφήνουμε τους ανθούς εκτός ψύξης για 10 περίπου λεπτά.

Για το κουρκούτι: 500γρ νερό, 400γρ αλεύρι, 200γρ κορν φλάου, 20γρ ξηρή μαγιά, 40γρ ζάχαρη, 10γρ αλάτι. Σε μια μπασίνα βάζουμε όλα τα υλικά μαζί και τα ανακατεύουμε μέχρι να δέσουν. Τα αφήνουμε να ξεκουραστούν για μια ώρα. Βουτάμε έναν έναν τους ανθούς και τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο.

Για το τζελ πιπερόριζας: 200γρ μηλόξυδο, 200γρ ζάχαρη, 200γρ νερό, 200γρ φρέσκια πιπερόριζα, 3 γρ φύλλα δάφνης, 60γρ άγαρ άγαρ. Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί (εκτός από το άγαρ άγαρ) και τα αφήνουμε μια μέρα στο ψυγείο. Την επόμενη μέρα περνάμε από σίτα και ξαναβράζουμε προσθέτοντας το άγαρ άγαρ. Παγώνουμε στο ψυγείο και χτυπάμε με το μπίμερ μέχρι να γίνει τζελ.



Τα Μαρακλίδικα
Από την οικογένεια Κυριακάκη

Φύλλο Χαρούπι ή Φύλλο Κουρού

Σε κρεμμυδόπιτα με καραμελωμένα κρεμμύδια και γραβιέρα

Υλικά για 20 τεμάχια φύλλο

Για τη γέμιση: 10 κιλά κρεμμύδια ξερά, 1300γρ φέτα, 1 κιλό μανούρι, 800γρ γραβιέρα, 240γρ ξύδι μπαλσάμικο, 250 γρ κονιάκ, 40γρ φρέσκο θυμάρι, 16 αυγά, 80γρ αλάτι, 10 γρ πιπέρι, 300γρ αλεύρι, 800γρ ελαιόλαδο, 100γρ σουσάμι για το πασάλισμα.

Σε μεγάλη κατσαρόλα σοτάρουμε με το λάδι τα κρεμμύδια μας κομμένα σε φέτες μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το αλεύρι, ανακατεύουμε και σβήνουμε με το ξύδι και το κονιάκ. Ρίχνουμε αλάτι και θυμάρι. Αφού κατεβάσουμε από τη φωτιά το μείγμα μας προσθέτουμε μου τα τριμμένα τυριά και τα αυγά. Στρώνουμε τα φύλλα μας στο ταψί και προσθέτουμε ανάμεσα τη γέμιση. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με σουσάμι. Ψήνουμε στους 180 C για 40 λεπτά περίπου.