

Γυμνάσιο Νέας Αγχιάλου



Οι συνταγές μας

Σχολικό έτος 2017-2018

Οι συνταγές μας ξεχώρισαν στο διαγωνισμό μαγειρικής που έγινε στο σχολείο μας στο πλαίσιο της Θεματικής Εβδομάδας. Όλοι οι μαθητές πήραν μέρος στο διαγωνισμό αυτό, όμως κάποιοι ξεχώρισαν με τα πιάτα τους. Σας καλούμε λοιπόν σε αυτό το ταξίδι γευσιγνωσίας, που μόλις ξεκινά!



Ευρετήριο

Στριφτάρια.....	σελ. 4
Πίτσα (Χριστίνα Νικολού).....	σελ. 5
Μπισκοτογλυκό (Παναγιώτης Μπούτλας).....	σελ. 6
Αλμυρή σαβουρόπιτα (Ερβίς Χασάνι).....	σελ. 7-8
Η πίτα της τεμπέλας.....	σελ. 9
Μακαρονάδα φούρνου (Εύα Τσιτσάνη).....	σελ. 10-11
Πίτσα (Μικέλ Βρέτο).....	σελ. 12
Πιτσάκια με σφολιάτα (Ρίζου Ξενιά).....	σελ. 13
Μιλφέιγ.....	σελ. 14
Γλυκό ψυγείου με κριμ κράκερς (Αρετή Ζωΐδη).....	σελ.15-16
Κρέπες.....	σελ. 17
Σοκολατόπιτα (Κατερίνα Παπλή).....	σελ.18-19
Cupcakes (Αναΐτα Βλαχάβα Ταβάφη)	σελ. 20
Κέικ βανίλιας (Ερβίς Καρατζούκου).....	σελ. 21
Μωσαϊκό	σελ. 22
Τσιζ Κέικ.....	σελ.23
Κέικ πορτοκαλιού.....	σελ.24
Μπάρες δημητριακών.....	σελ.25-26
Παστίτσιο.....	σελ. 27-29
Κεφτεδάκια.....	σελ. 30-31
Ομελέτα φούρνου με πατάτες και λουκάνικο.....	σελ. 32-33
Πένες με μπέικον και κρέμα γάλακτος.....	σελ. 34
Τάρτα σοκολάτας.....	σελ. 35-36

Στριφτάρια



Υλικά

1 φύλλο σφολιάτας

4 φέτες τυρί γκούντα

4 φέτες γαλοπούλα

1 αυγό

τυρί (κεφαλοτόρι ή Έμμενταλ) τριμμένο

Εκτέλεση

Ανοίγουμε τη σφολιάτα και αλείφουμε την επιφάνειά της με χτυπημένο αυγό. Στη μια της άκρη τοποθετούμε τις φέτες γκούντα και τις φέτες γαλοπούλας, ενώ πασπαλίζουμε και με τριμμένο τυρί. Τυλίγουμε τη σφολιάτα σε σφιχτό ρολό και την κόβουμε κατά μήκος σε λωρίδες 2 εκατοστών περίπου. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180οC, στον αέρα. Βουτυρώστε ένα ταψί. Ψήστε τα στριφτάρια για περίπου 10-12 λεπτά, έως ότου γίνουν τραγανά και με χρυσαφένιο χρώμα. Τοποθετήστε τα στριφτάρια σε σχάρα για να κρυσώσουν και να μην «πανιάσουν».

Πίτσα (Χριστίνα Νικολού)



Υλικά

1 σφολιάτα με δύο φύλλα

ζαμπόν

σάλτσα ντομάτας

3 πράσινες πιπεριές

μπέικον

τυρί γκούντα

Εκτέλεση

Ανοίγουμε τη σφολιάτα σε βουτυρωμένο ταψί και αλείφουμε στην επιφάνειά της τη σάλτσα ντομάτας. Προσθέτουμε το τυρί γκούντα σε φέτες, το μπέικον, το ζαμπόν και τις πιπεριές ψιλοκομμένες. Ψήνουμε για 15-20' στους 180° C.

Μπισκοτογλυκό (Παναγιώτης Μπούτλας)



Υλικά

8 κουταλιές σούπας κορν-φλάουρ

8 κουταλιές σούπας ζάχαρη

170 γραμμάρια κουβερτούρα

1 βιτάμ

1 κουτί γάλα εβαπορέ

1 κουτί γάλα ζαχαρούχο

1 ερμόλ

2 πακέτα μπισκότα

Εκτέλεση

Λιώνουμε το Βιτάμ σε κατσαρολάκι. Ρίχνουμε το γάλα, την κουβερτούρα και τη ζάχαρη. Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε και το κορν φλάουρ. Μόλις πήξει το κατεβάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε τα μπισκότα σε κομμάτια. Στο τέλος στρώνουμε το μίγμα σε ταψί, χτυπάμε το ερμόλ με το ζαχαρούχο γάλα και το σκεπάζουμε.

Αλμυρή σαβουρόπιτα (Έρβις Χασάνι)



Υλικά

1 πακέτο φύλλο κρούστας

1 κεσεδάκι γιαούρτι

1 ποτήρι γάλα

500 γραμμάρια φέτα

¼ κιλού ανθότυρο

6 αυγά

1 σόδα ανθρακούχα

1 μπέικιν

1 κρασοπότηρο σμιγδάλι

σπορέλαιο για τα φύλλα

Εκτέλεση

Τρίβουμε τη φέτα και το ανθότρο και ανακατεύουμε καλά. Σε λεκάνη σπάζουμε τα αυγά, ρίχνουμε το γάλα, το γιαούρτι, τη σόδα και το μπέικιν. Χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Στον πάγκο εργασίας απλώνουμε ένα φύλλο, το λαδώνουμε καλά και ρίχνουμε μια χούφτα από τα τυριά. Μαζεύουμε το φύλλο σα φουσαρμόνικα και το τοποθετούμε στο ταψί. Συνεχίζουμε το ίδιο με όλα τα φύλλα. Στη συνέχεια περιχύνουμε τα φύλλα με τα χτυπημένα αυγά. Ψήνουμε στο φούρνο στους 180° C για 40-45 ' περίπου.



Η πίτα της τεμπέλας



Υλικά

1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις

½ κιλό ανθότυρο

½ κιλό φέτα

3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

Γάλα (όσο πάρει)

Εκτέλεση

Κοσκινίζουμε το αλεύρι σε μπολ. Ρίχνουμε το μπέικιν κι ανακατεύουμε. Ανοίγουμε μια λακουβίτσα και ρίχνουμε το ελαιόλαδο, το ανθότυρο και τη φέτα τριμμένα με το χέρι μας. Στη συνέχεια ρίχνουμε όσο γάλα χρειαστεί, για να γίνει μια ζύμη που να κολλάει στα χέρια μας. Βουτυρώνουμε ένα ταψί και ρίχνουμε μέσα το μίγμα προσέχοντας να πάει παντού. Το ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και γάλα. Ψήνουμε την τεμπελόπιτα στους 200° C ώσπου να ροδίσει.

Μακαρονάδα φούρνου (Εύα Τσιτσάνη)



Υλικά

500 γρ. τριβελάκι

200 γρ. λουκάνικο

150 γρ. μπέικον-ζαμπόν

125 γρ.μανιτάρια

2 κόκκινες πιπεριές

αλάτι

πιπέρι

200 γρ. τυρί γκούντα

200 γρ. τυρί ρεγκάτο

λίγο ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Σε κατσαρόλα βάζουμε μπόλικο νερό να βράσει. Αλατίζουμε καλά και ρίχνουμε μέσα τα μακαρόνια. Μόλις βράσουν, τα σουρώνουμε, τα ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο, τα ανακατεύουμε και τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν. Ψιλοκόβουμε όλα μας τα υλικά (μπέικον, ζαμπόν,μανιτάρια, πιπεριές, τυριά) και προσθέτουμε τα αλλαντικά, τα λαχανικά, την κρέμα γάλακτος και τα τυριά. Τέλος, τοποθετούμε το μίγμα σε ταψί ή πυρίμαχο σκεύος ανάλογα και ψήνουμε στο φούρνο στους 170^ο C έως ότου πάρουν ένα χρυσαφένιο χρώμα.



Πίτσα (Μικέλ Βρέτο)



Υλικά

1 συσκευασία σφολιάτας για πίτσα

τυρί γκούντα τριμμένο

φέτες μπέικον

φέτες πάριζα

σάλτσα ντομάτας

μανιτάρια

πιπεριές

Εκτέλεση

Σε βουτυρωμένο ταψί απλώνουμε τη σφολιάτα. Την καλύπτουμε με σάλτσα ντομάτας ή κέτσαπ και στρώνουμε τη μισή ποσότητα από το τυρί, την πάριζα, τα μανιτάρια, την πιπεριά και το μπέικον. Σκεπάζουμε με το υπόλοιπο τριμμένο τυρί και ψήνουμε στους 170° -180° για 45' περίπου.

Πιτσάκια με σφολιάτα (Ρίζου Ξενιά)



Υλικά

1 φύλλο σφολιάτα

7 φέτες πάριζα

7 φέτες ζαμπόν

1 ντομάτα

1 πιπεριά κέρατο

200 γρ. τυρί ρεγκάτο τριμμένο

βιτάμ για άλειμμα

κέτσαπ

Εκτέλεση

Απλώνουμε το φύλλο σφολιάτας και με τσέρκι την κόβουμε σε μικρά στρογγυλά κομμάτια και κάνουμε σε αυτά τρύπες με ένα προυνάκι. Τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένα φορμάκια σιλικόνης. Στα κομμάτια σφολιάτας απλώνουμε κέτσαπ και τοποθετούμε την πάριζα, το μπέικον, τη ντομάτα και την πιπεριά. Καλύπτουμε με τριμμένο τυρί και λίγη κέτσαπ. Το ψήνουμε στους 200° στον αέρα για 15'.

Μιλφέιγ



Υλικά

2 κουτιά σφολιατίνα

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα

700ml νερό

3 φακελάκια κρέμα στιγμής ΓΙΩΤΗΣ βανίλια

1 φακελάκι σαντιγί garni

200ml γάλα φρέσκο

2 βανίλιες

Εκτέλεση

Σε ταψί τοποθετούμε μια σειρά σφολιατίνα. Σε μπολ χτυπάμε για 5' περίπου το ζαχαρούχο γάλα, το νερό, τα 3 φακελάκια κρέμα στιγμής μέχρι να ομογενοποιηθούν και στρώνουμε το μίγμα πάνω από τα σφολιατίνα. Στη συνέχεια πάνω από την κρέμα στρώνουμε και δεύτερη σειρά σφολιατίνα. Χτυπάμε τη σαντιγί με το φρέσκο γάλα και τις βανίλιες, την απλώνουμε και τελειώνουμε με λίγα τριμμένα μπισκότα και άχνη ζάχαρη. Τοποθετούμε το γλυκό στο ψυγείο για 3 έως 4 ώρες.

Γλυκό ψυγείου με κριμ κράκερς (Αρετή Ζωΐδη)



Υλικά

30 μπισκότα κριμ κράκερς (24 για τη βάση και 6 για την επικάλυψη)

½ κούπα χλιαρό γάλα

Για την κρέμα:

2 και 2/3 κούπας γάλα

6 κουταλιές άνθος αραβοσίτου

6 κουταλιές ζάχαρη

2 αυγά χωρισμένα

1 μεγάλη κουταλιά βούτυρο

2 κουταλιές χυμό λεμονιού

Ξύσμα ενός λεμονιού

Για την επικάλυψη:

250 ml κρέμα γάλακτος

3-4 κουταλιές ζάχαρη άχνη

2 σωληνάρια βανίλιας

Τα 6 από τα 30 μπισκότα

Λίγη ακόμη αχνοζάχαρη

Εκτέλεση

Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια, τα χτυπάμε σε σφικτή μαρέγκα και τα αφήνουμε στην άκρη. Βάζουμε τις 2 κούπες το γάλα με τη ζάχαρη να κάψει και διαλύουμε το άνθος αραβοσίτου στο υπόλοιπο (τα 2/3 της κούπας). Πριν κοχλάσει το γάλα προσθέτουμε το διάλυμα του άνθους αραβοσίτου και ανακατεύουμε να πήξει. Αποσύρουμε από το μάτι και προσθέτουμε στην κρέμα το βούτυρο. Ανακατεύουμε να λιώσει και να «χαθεί» στην κρέμα. Προσθέτουμε τους κρόκους ελαφρά χτυπημένους ανακατεύοντας ζωηρά και τη μαρέγκα συνεχίζοντας το ανακάτεμα ακόμη πιο ζωηρά να μη κόψει. Προσθέτουμε και το ζύσμα με το χυμό λεμονιού και βάζουμε για ελάχιστο χρόνο ξανά στο μάτι την κρέμα, να πάρει μια βράση ίσα -ίσα. Την αποσύρουμε οριστικά. Στρώνουμε σε κατάλληλο σκεύος 12 κριμ κράκερς αφού πρώτα τα μουσκέψουμε στο γάλα. Αδειάζουμε την κρέμα πάνω τους όπως είναι χλιαρή και τη σκεπάζουμε με μια δεύτερη στρώση μπισκότα πάλι μουσκεμένα στο γάλα. Αφήνουμε να κρυώσει το γλυκό. Χτυπάμε σε σαντιγί την κρέμα γάλακτος με τις βανίλιες και την άχνη και καλύπτουμε την επιφάνεια του γλυκού. Τρίβουμε τα 6 μπισκότα σε μικρά τρίμματα και πασπαλίζουμε την επιφάνεια του γλυκού. Κοσκινίζουμε και λίγη άχνη από πάνω και αφήνουμε το γλυκό στο ψυγείο σκεπασμένο με μεμβράνη. Περιμένουμε το λιγότερο 6 ώρες και ιδανικά 12+ πριν το σερβίρουμε.

Κρέπες



Υλικά

4 αυγά

2 κούπες γάλα

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

2 βανίλιες

3 κούπες αλεύρι

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα αυγά και ρίχνουμε το γάλα. Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλάτι, τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αλεύρι και τα χτυπάμε καλά ώσπου να γίνει χυλός. Βουτυρώνουμε ή λαδώνουμε με χαρτί ένα αντικολλητικό τηγάνι, ρίχνουμε λίγη ποσότητα από το μείγμα και κουνάμε να απλωθεί. Ψήνουμε για 1', αναποδογυρίζουμε και ψήνουμε 30" και από την άλλη πλευρά. Γεμίζουμε με φρούτα και περιχύνουμε με λιωμένη σοκολάτα ή μέλι .

Σοκολατόπιτα (Κατερίνα Παππή)



Υλικά

1 ποτήρι ηλιέλαιο

2 ½ κούπες ζάχαρη

5 αυγά

1 ποτήρι γάλα

3 κουταλιές μπέικιν πάουντερ

1/3 φαρινάπ

Εκτέλεση

Χτυπάμε το ηλιέλαιο με τη ζάχαρη και τα αυγά. όταν λιώσει η ζάχαρη προσθέτουμε λίγο-λίγο το κακάο και στο τέλος το αλεύρι. Το ψήνουμε σε βουτυρωμένο ταψί για ½ ώρα στους 180° .

Σιρόπι 1 (αραιό σιρόπι)

1 ποτήρι νερό

1/3 ποτήρι κακάο

1 ποτήρι ζάχαρη

Σιρόπι 2

1 ποτήρι νερό

1 ποτήρι κακάο

1 ποτήρι ζάχαρη ή 200γρ. κουβερτούρα

1/3 ποτήρι νερό

1/3 ποτήρι κακάο

1/3 ποτήρι ζάχαρη.

Εξεχωριστά λιώνουμε την κουβερτούρα και βράζουμε το σιρόπι ενώνοντάς τα στο τέλος κι ανακατεύοντας. Αφού το κέικ κρυώσει λίγο το περιχύνουμε με το αραιό σιρόπι. Τέλος, ρίχνουμε και το δεύτερο σιρόπι που δεν θα το ρουφήξει, αλλά θα σταθεί όλο στην επιφάνεια.



Cupcakes (Αναΐτα Βλαχάβα Ταβάφη)



Υλικά

150 γρ. βούτυρο

130 γρ. ζάχαρη

70 ml γάλα

3 αυγά

200 γρ. αλεύρι που φουσκώνει

50 γρ. τριμμένη σοκολάτα γάλακτος

2 βανίλιες

Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη. Ρίχνουμε τα αυγά και συνεχίζουμε το χτύπημα. Στη συνέχεια ρίχνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά κι ανακατεύουμε. Τα τοποθετούμε σε φορμάκια και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 165° C για 15' περίπου.

Κέικ βανίλιας (Έρβις Καρατζούκου)



Υλικά

1 φλιτζάνι τσαγιού ηλιέλαιο

¼ φλιτζάνι τσαγιού γάλα

1 αυγό

1 κουταλάκι του γλυκού βανίλια

2 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

½ φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη

1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε το αυγό, το γάλα, το ηλιέλαιο και τη ζάχαρη. Ρίχνουμε σιγά-σιγά το αλεύρι με το μπέικιν και τη βανίλια. Ψήνουμε στους 180° πάνω κάτω για 1 ώρα περίπου.

Μωσαϊκό



Υλικά

500 γρ. κουβερτούρα

1 ½ πακέτο μπισκότα πιτι μπερ

1 ζαχαρούχο γάλα

½ φλιτζάνι τσαγιού γάλα

100 γρ. βούτυρο

1 κουταλιά σούπας λικέρ ή κονιάκ

Εκτέλεση

Σε μπολ σπάζουμε τα μπισκότα σε μικρά κομμάτια. Ρίχνουμε στα μπισκότα το γάλα και το λικέρ ή κονιάκ, ανακατεύουμε και τα αφήνουμε να μαλακώσουν. Σε κατσαρολάκι λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί. Αφού λιώσει προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε. Στη συνέχεια ρίχνουμε το ζαχαρούχο γάλα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα. Όταν το μίγμα είναι έτοιμο το ρίχνουμε στα θρυμματισμένα μπισκότα και ανακατεύουμε καλά. Όταν το μίγμα ομογενοποιηθεί, το αδειάζουμε σε πυρέξ και το αφήνουμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες.

Τοιζ Κέικ



Υλικά

2 πακέτα μπισκότα digestive τριμμένα

80 γρ. μαργαρίνη

1 φακελάκι κρέμα τοιζ κέικ

2 1/2 κούπες γάλα

Μαρμελάδα φράουλα

Εκτέλεση

Λιώνουμε τη μαργαρίνη, ρίχνουμε τα θρυμματισμένα μπισκότα και ανακατεύουμε καλά. Τα τοποθετούμε σε φόρμα ελαφρώς βουτυρωμένη προσέχοντας να καλύψουν όλη την επιφάνεια. Βάζουμε τη φόρμα στο ψυγείο για 5-10'. Στο μεταξύ χτυπάμε την κρέμα τοιζκέικ με το γάλα ώσπου να αφρατέψει. Βγάζουμε τη φόρμα από το ψυγείο, ρίχνουμε την κρέμα και απλώνουμε στη συνέχεια τη μαρμελάδα. Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο, ώσπου να κρυώσει.

Κέικ πορτοκαλιού



Υλικά

1 Βιτάμ

2 ½ κούπες ζάχαρη

1 φαρίνα

4 αυγά

1 ¼ κούπας γάλα ή χυμό πορτοκαλιού

2 βανίλιες

ξύσμα πορτοκαλιού

Εκτέλεση

Χτυπάμε τη ζάχαρη με το βούτυρο περίπου 10' στο μίξερ. Ρίχνουμε τα αυγά, το χυμό πορτοκαλιού και το ξύσμα, τις βανίλιες και το αλεύρι. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μία φόρμα, αδειάζουμε το μισό μίγμα, στη μέση βάζουμε το κακάο και ρίχνουμε το υπόλοιπο μίγμα από πάνω. Το ψήνουμε στους 180° και μόλις κρυώσει, το περιχύνουμε με γλάσο, που έχουμε φτιάξει με άχνη ζάχαρη και γάλα.

Μπάρες δημητριακών



Υλικά

450γρ. ταχίνι με κακάο

200γρ. μέλι

160γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

150γρ. ξηρούς καρπούς της αρεσκείας μας

λίγα καρύδια σπασμένα

20γρ. λιναρόσπορο σπασμένο

150γρ. δημητριακά (ολικής άλεσης κατά προτίμηση)

200γρ. βρώμη με αποξηραμένα φρούτα

Εκτέλεση

Λιώνουμε το μέλι και το ανακατεύουμε ελαφρά με το ταχίνι σε ένα μεγάλο μπολ. Λιώνουμε σε μπεν μαρί τη κουβερτούρα και προσθέτουμε τη μισή ποσότητα στο μείγμα με το ταχίνι και το μέλι. Προσθέτουμε τη βρώμη, τους ξηρούς καρπούς και τον λιναρόσπορο και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε

και τα δημητριακά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το χέρι. Βάζουμε σταυρωτά μεμβράνη σε ένα ταψί. Απλώνουμε το μείγμα από πάνω, ρίχνουμε λίγα καρύδια σπασμένα από πάνω, καλύπτουμε με τη μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για να σφίξει περίπου 3 ώρες. Κόβουμε 20 κομμάτια και περιχύνουμε με την υπόλοιπη κουβερτούρα από πάνω.



Παστίσιο (Κώστας Δάινας)



Υλικά

1 πακέτο (500 γραμ.) χοντρά μακαρόνια για παστίσιο

1/2 φλ. κεφαλοτύρι

800 γραμ. κιμά μοσχαρίσιο

1/3 φλ. ελαιόλαδο

2 μέτρια ξερά κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1 καρότο τριμμένο

2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο

400 γραμ. ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ψιλοκομμένη ντομάτα

1/3 φλ. κονιάκ

1 κ.γλ. ζάχαρη

1 ξυλάκι κανέλα

1 δαφνόφυλλο

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τη μπεσαμέλ

100 γραμ. βούτυρο

100 γραμ. αλεύρι

1 λίτρο γάλα

1/2 κρεμμύδι

2 γαρίφαλα

1 πρέζα μοσχοκάρυδο

αλάτι

λευκό πιπέρι

Εκτέλεση

Για τον κιμά

Φτιάχνουμε πρώτα τη σάλτσα κιμά για το παραδοσιακό παστίτσιο. Σε πλαστέ κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τον κιμά, απλώνοντάς τον με κουτάλα. Δεν ανακατεύουμε συνέχεια. Αφήνουμε να ψήνεται καλά για να μη χάνει τα υγρά του με το συνεχές ανακάτεμα. Αυτό διαρκεί περίπου 8'. Τότε προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και το καρότο και σοτάρουμε επιπλέον για 2'-3', μέχρι να γίνουν διάφανα. Σβήνουμε με το κονιάκ. Αφήνουμε για 1'-2' να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέτουμε τη ντομάτα, τη ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι, το δαφνόφυλλο και το ξύλο κανέλας. Αφήνουμε την κανέλα ν' αρωματίσει για 5' τον κιμά και την αφαιρούμε. Σκεπάζουμε τον κιμά, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 20' μέχρι να πει τα υγρά του τελείως και να συμπυκνωθούν οι γεύσεις.

Για την κρέμα μπεσαμέλ

Καρφώνουμε τα γαρίφαλα στο κρεμμύδι και το βάζουμε με το γάλα σε κατσαρόλα πάνω σε μέτρια φωτιά, να ζεσταθούν. Σε κατσαρόλα λιώνουμε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το αλεύρι και με σύρμα ανακατεύουμε για λίγα λεπτά να ψηθεί το αλεύρι. Αφαιρούμε το κρεμμύδι από το γάλα και αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Ρίχνουμε λίγο ζεστό γάλα και με σύρμα ανακατεύουμε καλά να διαλυθεί το αλεύρι. Προσθέτουμε και το υπόλοιπο γάλα. Ξαναβάζουμε την κατσαρόλα στη φωτιά και αφήνουμε την κρέμα να δέσει και να πήξει ανακατεύοντας τακτικά με το σύρμα. Αλατοπιπερώνουμε και τρίβουμε λίγο μοσχοκάρυδο. Στο μεταξύ, έχουμε βράσει και σουρώσει τα μακαρόνια. Τα ρίχνουμε σε λαδωμένο βαθύ ταψί. Πασπαλίζουμε τα μακαρόνια με λίγο κεφαλοτύρι. Αδειάζουμε τον κιμά στα μακαρόνια. Περιχύνουμε με τη μπεσαμέλ. Κουνάμε ελαφρά το ταψί, να στρώσει η επιφάνεια του παστίτσιου. Πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο κεφαλοτύρι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς C, στην τελευταία σχάρα, για 45'-50'.



Κεφτεδάκια



Υλικά

1/2 κιλό κιμά μοσχαρίσιο

1/2 κιλό κιμά χοιρινό

250 γραμ. ψωμί (ψίχα)

2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα

αλάτι

πιπέρι

2 αυγά χτυπημένα

δύο σμος ψιλοκομμένος

ρίγανη

αλεύρι

Ελαιόλαδο για τηγάνισμα

Εκτέλεση

Αρχικά μουσκεύετε την ψίχα του ψωμιού και την στίβετε καλά. Προσοχή μην σας μείνει νερό στην ψίχα! Στη συνέχεια, παίρνετε ένα μεγάλο μπολ και ανακατεύετε τον κιμά, την ψίχα, τα κρεμμύδια, τα αυγά, το δυόσμο, τη ρίγανη, το αλατοπίπερο.

Ζυμώνετε καλά το μίγμα και το πλάθετε σε κεφτέδες. Το μέγεθος είναι δική σας επιλογή. Να ξέρετε όμως ότι όσο πιο μικρά τα κάνετε τα κεφτεδάκια, τόσο λιγότερο τηγάνισμα θέλουν. Αλευρώνετε τα κεφτεδάκια και τα τηγανίζετε σε μπόλικο καυτό λάδι.

Μόλις δείτε ότι παίρνουν το χρώμα που θέλετε, τα κεφτεδάκια σας είναι έτοιμα.



Ομελέτα φούρνου με πατάτες και λουκάνικο



Υλικά

3 κ.σ. ελαιόλαδο

2 χωριάτικα λουκάνικα κομμένα σε φέτες με μισό εκ. πάχος

4 μέτριες πατάτες κομμένες σε φέτες μισό εκ. πάχος

1 μέτριο κρεμμύδι

8 αυγά

1/2 φλ. γάλα

αλάτι

πιπέρι

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ροδιζουμε τα λουκάνικα για 3 λεπτά. Προσθέτουμε τις πατάτες και το κρεμμύδι, ανακατεύουμε για 5 λεπτά μέχρι να μαραθεί το κρεμμύδι. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σκεπάζουμε το τηγάνι για 10-15 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες.

Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολ. Τα χτυπάμε με το σύρμα. Προσθέτουμε το γάλα και το αλατοπίπερο και συνεχίζουμε μέχρι να αναμειχθούν καλά τα υλικά. Περιχύνουμε τα υλικά του τηγανιού με τα αυγά. Ανακινούμε το τηγάνι, να πάει παντού το μείγμα των αυγών. Ψήνουμε την ομελέτα φούρνου με πατάτες, σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς C και για περίπου 15 λεπτά. Όταν φουσκώσει η ομελέτα και σταθεροποιηθεί είναι έτοιμη.



Πένες με μπέικον και κρέμα γάλακτος



Υλικά

1 πακέτο πένες

5 φέτες πάριζα

6 φέτες μπέικον

1 κονσέρβαμανιτάρια

ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Βράζουμε τα μακαρόνια και τα σουρώνουμε. Σε κατσαρολάκι που έχουμε ρίξει ελάχιστο ελαιόλαδο σωτάρουμε το μπέικον και την πάριζα σε κομματάκια. Αφού πάρουν χρώμα ρίχνουμε τα μανιτάρια και όταν σωταριστούν κι αυτά προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος. Μόλις αρχίσει να βράζει η σάλτσα ρίχνουμε και μια κουταλιά της σούπας αλεύρι διαλυμένο σε λίγο νερό. Σβήνουμε το μάτι κι ανακατεύουμε. Με τη σάλτσα περιχύνουμε τις πένες.

Τάρτα σοκολάτας



Υλικά

Για τη βάση

250 γρ. τριμμένα μπισκότα

100 γρ. λιωμένο βούτυρο

Για τη γέμιση

200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

60 γρ. βούτυρο

80 ml. κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

Τρίβουμε τα μπισκότα (δεν πειράζει αν υπάρχουν μεγαλύτερα κομμάτια) και προσθέτουμε το βούτυρο λιωμένο.

Ανακατεύουμε για να αναμειχθούν σωστά τα δύο υλικά και στη συνέχεια στρώνουμε τα μπισκότα στη φόρμα. Βάζουμε τη βάση της τάρτας στο ψυγείο για περίπου μία ώρα μέχρι να σφίξει. Σε μπεν μαρί λιώνουμε όλα τα υλικά της γέμισης. Ανακατεύουμε καλά. Βγάζουμε τη βάση από το ψυγείο και ρίχνουμε πάνω το μίγμα. Στη συνέχεια το βάζουμε πάλι στο ψυγείο ώσπου να παγώσει καλά.

