



Αυθεντικές Ελληνικές Συνταγές



Σαλάτα κριθαράκι Rosol με baby σπανάκι, μανιτάρια, κουκουνάρι και πεκορίνο Αμφιλοχίας

ROSOL

4 ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. Κριθαράκι ROSOL
- 300 γρ. σπανάκι baby, καθαρισμένο
- 300 γρ. μανιτάρια λευκά, καθαρισμένα και κομμένα σε λεπτές φέτες
- 40 γρ. κουκουνάρι, καβουρδισμένο
- 60 γρ. λιαστές ντομάτες σε ελαιόλαδο, κομμένες στα τέσσερα
- 200 γρ. πεκορίνο Αμφιλοχίας, σε φλούδες

ΓΙΑ ΤΟ ΝΤΡΕΣΣΙΝΓΚ ΤΗΣ ΣΑΛΑΤΑΣ

- 100 ml ελαιόλαδο
- 30 ml ξύδι βαλσάμικο
- 100 γρ. στραγγιστό γιαούρτι πλήρες
- Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το κριθαράκι σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία. Σουρώνουμε το κριθαράκι ρίχνοντας κρύο νερό στο σουρωτήρι. Το μεταφέρουμε σε μεγάλη σαλατιέρα και προσθέτουμε 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα λαχανικά στη σαλατιέρα.

Σε ένα βάζο με καπάκι, προσθέτουμε τα υλικά για το ντρέσσινγκ της σαλάτας. Ανακινούμε το βάζο ζωηρά μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί. Προσθέτουμε στη σαλατιέρα κι ανακατεύουμε.

Τοποθετούμε στο ψυγείο για 30' ώστε να "μαριναριστεί" η σαλάτα. Καλύπτουμε την κορυφή της σαλάτας με τις φλούδες από το πεκορίνο και σερβίρουμε αμέσως.



Σαλάτα Κριθαράκι Rosol με πιπεριές φλωρίνης, ψητό μανούρι και κάπαρη



4 ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. Κριθαράκι ROSOL
- 6 πιπεριές Φλωρίνης ψημένες, καθαρισμένες και κομμένες σε λωρίδες
- 40 γρ. κάπαρη, στραγγισμένη
- 1 ματσάκι ρόκα, ψιλοκομμένη
- 500 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 200 γρ. μανούρι, κομμένο σε δίσκους
- 1 αγγούρι, κομμένο σε κυβάκια
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΤΟ DRESSING ΤΗΣ ΣΑΛΑΤΑΣ

- 100 ml ελαιόλαδο
- 15ml ξύδι βαλσάμικο
- 1 κ.γλ. μουστάρδα
- Αλάτι, πιπέρι
- Κρέμα βαλσάμικου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το κριθαράκι σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία. Σουρώνουμε το κριθαράκι ρίχνοντας κρύο νερό στο σουρωτήρι. Το μεταφέρουμε σε μεγάλη σαλατιέρα και προσθέτουμε 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα λαχανικά στη σαλατιέρα.

Σε ένα βάζο με καπάκι, προσθέτουμε τα υλικά για το ντρέσσινγκ της σαλάτας. Ανακινούμε ζωηρά το βάζο μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Προσθέτουμε στη σαλατιέρα κι ανακατεύουμε.

Τοποθετούμε στο ψυγείο για 30' ώστε να "μαριναριστεί" η σαλάτα. Σε ένα καυτό σχαροτήγανο, ψήνουμε το μανούρι κι από τις δυο μεριές του. Τοποθετούμε περιμετρικά στη σαλάτα και σερβίρουμε αμέσως.



Πέννες Rosol με καραμελωμένα κρεμμύδια, μπουκιές κοτόπουλο και ροζ σάλτσα ούζου

ROSOL

4 ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. Πέννες Ριγέ ROSOL
- 50 ml ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε λεπτές φέτες
- 1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε λεπτές λωρίδες
- 1 κίτρινη πιπεριά, κομμένη σε λεπτές λωρίδες
- 400 γρ. στήθος κοτόπουλο, κομμένο σε κύβους
- 1 σκελίδα σκόρδο, φιλοκομμένη
- 100 ml ούζο
- 100 ml κρέμα γάλακτος
- 250 ml χυμός ντομάτας
- 2 κ.σ. φιλοκομμένο σχοινόπρασο
- Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε αντικολλητικό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο, μαγειρεύουμε τα κρεμμύδια σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε συχνά ώστε τα σάκχαρα του κρεμμυδιού να μην καούν αλλά να καραμελώσουν τα κρεμμύδια. Τα κρεμμύδια θα είναι έτοιμα όταν αποκτήσουν ένα ωραίο σκούρο χρώμα.

Μεταφέρουμε τα καραμελωμένα κρεμμύδια σε μια κατσαρόλα και στο ίδιο τηγάνι σωτάρουμε τους κύβους κοτόπουλο. Όταν ροδίσουν, τους μεταφέρουμε στην κατσαρόλα με τα κρεμμύδια. Στο ίδιο τηγάνι σωτάρουμε και τις πιπεριές με το σκόρδο χωρίς να πάρουν χρώμα. Σβήνουμε με το ούζο. Όταν εξατμιστεί, μεταφέρουμε στην κατσαρόλα όλο το μείγμα. Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε τον χυμό ντομάτας, αλάτι, πιπέρι και σιγοβράζουμε για 5'. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος. Όταν πήξει η σάλτσα σβήνουμε τη φωτιά.

Συγχρόνως βράζουμε τις πέννες σε άφθονο αλατισμένο νερό, 2' λιγότερο από τον χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία. Σουρώνουμε και προσθέτουμε αμέσως στην κατσαρόλα με το κοτόπουλο. Ανακατεύουμε και τα αφήνουμε για 2' με το καπάκι κλειστό. Σερβίρουμε και πασπαλίζουμε με το σχοινόπρασο.



Τριβέλι Rosol με τριλογία μανιταριών, λιαστές ντομάτες και πεκορίνο Αμφιλοχίας



4 ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. Τριβέλι ROSOL
- 50 ml ελαιόλαδο
- 30 ml ξύδι βαλσάμικο
- 60 γρ. λιαστές ντομάτες σε λάδι, κομμένες στα 4
- 40 γρ. αγελαδινό βούτυρο
- 200 γρ. λευκά μανιτάρια, καθαρισμένα, κομμένα στα 4
- 200 γρ. μανιτάρια πλευρώτους, κομμένα σε φέτες
- 200 γρ. μανιτάρια πορτομπέλο, καθαρισμένα, κομμένα σε φέτες
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 200 ml λευκό ξηρό κρασί
- 200 γρ. πεκορίνο Αμφιλοχίας, σε φλούδες
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 1/4 μάτσο μαϊντανού, ψιλοκομμένο
- Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια φαρδιά κατσαρόλα με λίγο ελαιόλαδο σωτάρουμε το κρεμμύδι σε μέτρια φωτιά. Όταν μαλακώσει, προσθέτουμε τα 3 είδη μανιταριών. Δυναμώνουμε τη φωτιά ώστε τα μανιτάρια να αποκτήσουν ωραίο καφέ χρώμα. Προσθέτουμε τις λιαστές ντομάτες, το θυμάρι, αλάτι, πιπέρι και το ξύδι. Όταν εξατμιστούν τα υγρά, το σβήνουμε με το κρασί. Σιγοβράζουμε για 2'. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο. Με ξύλινη κουτάλα ανακατεύουμε ζωηρά μέχρι να λιώσει το βούτυρο και να δώσει γυαλάδα στο μίγμα των μανιταριών. Διατηρούμε τα μανιτάρια ζεστά.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία, 2' λιγότερο από τον χρόνο που αναγράφεται σε αυτήν. Σουρώνουμε και προσθέτουμε αμέσως στην κατσαρόλα με τα μανιτάρια προσθέτοντας τον ψιλοκομμένο μαϊντανό. Ανακατεύουμε και τα αφήνουμε για 2' με το καπάκι κλειστό. Σερβίρουμε και πασπαλίζουμε με το πεκορίνο.





ROSOL

*με τη ροδίτικη
παράδοση!*



ΠΑΝΑΓ. ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε. ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
11° ΧΛΜ Ε.Ο. Αθηνών - Λαμίας, 14451 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ, ΑΘΗΝΑ
Τ: (+30) 210 2840140 - 7, F: (+30) 210 2816787, E: info@rosolpasta.gr
www.rosolpasta.gr



ΕΛΡΑ ΠΑΡΑΓΟΓΗ
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ