ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙΑ :

Κρέπες γεμιστές με σάλτσα φέτας και φιλέτο αμυγδάλου

Υλικά για 2 άτομα
• έτοιμο μείγμα για κρέπες
• 2- 3 φρέσκα μανιτάρια
• ½ ματσάκι κόλιανδρο
• ½ σκελίδα σκόρδου
• αλάτι
• πιπέρι
• ελαιόλαδο
• λευκό κρασί
• φιλέτο αμυγδάλου

Για τη σάλτσα
• 200 γρ. τυρί φέτα
• 350 ml. κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση
1. Φτιάχνουμε τις κρέπες στις ειδικές εστίες ή σε αντικολλητικό τηγάνι.
2. Βάζουμε λίγο λάδι να κάψει και σοτάρουμε τα μανιτάρια ψιλοκομμένα. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και το σκόρδο πολτοποιημένο. Σοτάρουμε και σβήνουμε με το κρασί. Αφού εξατμιστεί, ρίχνουμε τον ψιλοκομμένο κόλιανδρο.
3. Στο μεταξύ, ετοιμάζουμε τη σάλτσα φέτας. Δίνουμε στην κρέμα γάλακτος μία βράση και προσθέτουμε την φέτα τριμμένη. Κατεβάζουμε από τη φωτιά μόλις πάρει ρευστή μορφή.
4. Γεμίζουμε τις κρέπες με τα μαγειρεμένα μανιτάρια και τις τυλίγουμε.
5. Περιχύνουμε με τη σάλτσα φέτας, πασπαλίζουμε με φιλέτο αμυγδάλου και σερβίρουμε ως ένα νόστιμο κρύο ορεκτικό.

Μεθυσμένα σύκα με ξινομυζήθρα σε κριθαρένια παξιμάδια

Υλικά για 2 άτομα
• 4 φρέσκα σύκα
• 4 κριθαροκούλουρα μέτρια
• 100 γρ. ξινομυζήθρα
• ½ φινόκιο
• 300 ml. ούζο
• ελαιόλαδο

Εκτέλεση
1. Πλένουμε τα σύκα και κόβουμε τον πάτο τους.
2. Ρίχνουμε το ούζο σε μια κατσαρόλα και το δίνουμε μια βράση. Προσθέτουμε τα σύκα και τα βράζουμε για δύο λεπτά.
3. Τοποθετούμε στο πιάτο τα κριθαροκούλουρα με τα φύλλα φινόκιου και ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο.
4. Τοποθετούμε πάνω τα σύκα και πασπαλίζουμε με ξινομυζήθρα.

*Ο απόλυτος ουζομεζές, που συναντάμε κυρίως στην κουζίνα της Κρήτης.

Ταλιατέλες σπανάκι με προσούτο, ντοματάκι και μπλε τυρί

Υλικά για 4 άτομα
• 1 κιλό ταλιατέλες σπανάκι
• 130 γρ. ντοματάκια cherry
• 120 γρ. προσούτο
• 200 γρ. μπλε τυρί
• 400 γρ. κρέμα γάλακτος
• 50 γρ. βούτυρο
• ελαιόλαδο
• μαϊντανό

Εκτέλεση
1. Βράζουμε τις ταλιατέλες σε νερό, για 7 λεπτά. Τις στραγγίζουμε και τις σοτάρουμε με ελαιόλαδο.
2. Βάζουμε το βούτυρο να κάψει και σοτάρουμε το προσούτο, το οποίο έχουμε κόψει σε ροδέλες.
3. Προσθέτουμε και τα ντοματάκια και συνεχίζουμε το σοτάρισμα. Τελευταίες προσθέτουμε τις βρασμένες ταλιατέλες.
4. Για τη σάλτσα, δίνουμε μία βράση στην κρέμα γάλακτος και προσθέτουμε το μπλε τυρί τριμμένο. Ανακατεύουμε μέχρι να πάρει ρευστή μορφή.
5. Σερβίρουμε τις ταλιατέλες με τη σάλτσα μπλε τυριού και λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο.

Ρολάκια κοτόπουλο με μανούρι σάλτσα μαστίχας Χίου και αγριόρυζο

Υλικά για 1 άτομο
• 1 φιλέτο κοτόπουλο
• 80 γρ. μανούρι
• 100 γρ. αγριόρυζο
• αλάτι
• πιπέρι

Για τη σάλτσα
• 10 γρ. ζάχαρη
• 50 ml. μαυροδάφνη
• 60 γρ. κρέμα γάλακτος
• 10 γρ. μαστίχα Χίου
• χυμό από ½ λεμόνι

Εκτέλεση
1. Πλένουμε το φιλέτο, το ανοίγουμε ομοιόμορφα και αλατοπιπερώνουμε.
2. Γεμίζουμε με το μανούρι και το τυλίγουμε σε ρολό. Κλείνουμε με οδοντογλυφίδες.
3. Ψήνουμε στη σχάρα, για 20 λεπτά, από κάθε πλευρά.
4. Στο μεταξύ, βράζουμε νερό, ζωμό κότας, λίγο χυμό λεμονιού και λίγο αλάτι.
5. Ρίχνουμε το αγριόρυζο, όταν αρχίζει να κοχλάζει και αφήνουμε για 20 λεπτά περίπου.
6. Για τη σάλτσα, ροδίζουμε σε σκεύος τη ζάχαρη με το χυμό λεμονιού. Σβήνουμε με τη μαυροδάφνη και αφού εξατμιστεί προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος. Προσθέτουμε τη μαστίχα Χίου, σπασ-μένη, και αφήνουμε για δύο λεπτά, μέχρι να δέσει.
7. Για να σερβίρουμε, κόβουμε το κοτόπουλο σε ρολάκια, περιχύνουμε τη σάλτσα μαστίχας και συνοδεύουμε με το αγριόρυζο.

Μπιφτεκάκια με μοτσαρέλα, ντομάτα και πέστο βασιλικού

Υλικά για 4 άτομα
• 700 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς
• 300 γρ. χοιρινός κιμάς
• 1/3 ματσάκι μαϊντανό
• 1 κουτ. γλ. αλάτι
• 1 πρέζα πιπέρι μαύρο
• 1 πρέζα μπαχάρι τριμμένο
• 1 πρέζα κύμινο
• 1 κουτ. σούπας μπέικιν πάουντερ
• 150 γρ. τριμμένη φρυγανιά
• 220 γρ. κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
• ελαιόλαδο
• 150 γρ. μοτσαρέλα
• 2 ντομάτες
• 200 γρ. πέστο βασιλικού

Εκτέλεση
1. Ανακατεύουμε τον κιμά με όλα τα υλικά, τα μπαχαρικά, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, την τριμμένη φρυγανιά, τον μαϊντανό ψιλοκομμένο, το μπέικιν πάουντερ. Τέλος προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο.
2. Ζυμώνουμε σε μικρά μπιφτεκάκια. Ψήνουμε στη σχάρα για 15 λεπτά ή στο φούρνο, στους 180oC, για 20 λεπτά.
3. Βγάζουμε από το φούρνο και προσθέτουμε από πάνω φέτες ντομάτας και την μοτσαρέλα. Τοποθετούμε στη σαλαμάνδρα μέχρι να λιώσει η μοτσαρέλα.
4. Αφαιρούμε από τη σαλαμάνδρα και προσθέτουμε λίγο πέστο βασιλικού.
5. Σερβίρουμε με μια ψητή πατάτα και μέσα σε αυτή σάλτσα γιαουρτιού, ντοματίνια και φύλλα δυόσμου.