29 Δεκεμβρίου 2013

ια

από το βούτυρο FLORA

Με τις συμβουλές της foodstylist και συγγραφέα βιβλίων μαγειρικής Αντωνίας Κατή, γίνετε η μαγείρισσα της χρονιάς!

Την προηγούμενη εβδομάδα, σας δείξαμε κάποιες ιδιαίτερες συνταγές για βασιλόπιτα από διάφορα μέρη της Ελλάδας! Σήμερα, το βούτυρο FLORA έχει για εσάς, τις υπόλοιπες, εξίσου πρωτότυπες και γευστικές, οι οποίες θα ενθουσιάσουν όλη την οικογένεια και θα σας ανακηρύξουν την... μαγείρισσα του 2014! Καλή σας

επιτυχία!

1. Αλμυρή βασιλόπιτα Μακεδονίας
Της Αντωνίας Κατή
(foodstylist& συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής)

(ΠΡΟΣΟΧΗ στη φωτογραφία γράφει πρωτοχρονιάτικη βασιλόπιτα)!!!!!
Χρόνος προετοιμασίας: 45΄
Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα
Υλικά για 8-10 άτομα

9-10 φύλλα κρούστας
11/2(δείκτης) φλιτζ.τσαγιού με 1/4 βούτυρο (λιωμένο)
300 γρ. τυρί φέτα
300 γρ. ανθότυρο
6 μεγάλα αυγά
80 γρ. σιμιγδάλι (ψιλό)
Αλάτι
Πιπέρι λευκό
1 κρόκος αυγού ανακατεμένος με λίγο νερό

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους **170oC και αλείφουμε με λίγο βούτυρο** ένα στρογγυλό ταψί.

Σπάμε τα αυγά και τα χτυπάμε με σύρμα. Θρυμματίζουμε τα τυριά και τα ρίχνουμε στο μπολ με τα αυγά. Προσθέτουμε το σιμιγδάλι, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε.

Στρώνουμε **στο ταψί 5-6 φύλλα αλειμμένα ένα – ένα με βούτυρο**. Αδειάζουμε τη γέμιση στο ταψί και την απλώνουμε με ένα κουτάλι να είναι ομοιόμορφη. Βάζουμε το φλουρί, τυλιγμένο σε λίγο αλουμινόχαρτο. Σκεπάζουμε τη γέμιση με τα υπόλοιπα φύλλα αλειμμένα επίσης, ένα – ένα με Flora. **Τέλος αλείφουμε την επιφάνεια της πίτας με τον κρόκο και την χαράζουμε σε κομμάτια. Την ψήνουμε στους 180°C για 55-60 λεπτά, μέχρι να ροδίσει καλά.**

2. **Πρωτοχρονιάτικη τυρόπιτα Αγράφων**
Της Αντωνίας Κατή
(foodstylist& συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής)

ΠΡΟΣΟΧΗ στη φωτογραφία γράφει αλμυρή βασιλόπιτα!!!!!
Χρόνος προετοιμασίας: 2 ώρες

Χρόνος ψησίματος: 60 -65΄
Υλικά για 6 ρολά

6 χωριάτικα φύλλα για πίτες
1 κιλό φιλέτο χοιρινό μπούτι ή σπάλα (κομμένο σε κύβους)
1 κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
3-4 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
1 λίτρο ζωμός κρέατος Knorr
300 γρ. γλυκός τραχανάς
3 φλιτζ. τσαγιού γάλα
4 μεγάλα αυγά
500 γρ. τυρί φέτα ή ανθότυρο
1 κουτ. σούπας πιπέρι καγιέν (προαιρετικά)
1 φλιτζ. τσαγιού **βούτυρο** με 1/4 βούτυρο σε αλουμινόχαρτο (λιωμένο)
Αλάτι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Ζεσταίνουμε **το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι μέχρι να μαραθεί.** Ρίχνουμε το κρέας στην κατσαρόλα και το ανακατεύουμε μέχρι να ροδίσει από όλες τις πλευρές. **Προσθέτουμε τον ζωμό, το καγιέν και αλατοπιπερώνουμε ανάλαγα με τη γεύση μας.**

Αφήνουμε **το κρέας να σιγομαγειρευτεί μέχρι να μαλακώσει για 45 λεπτά περίπου**. Στραγγίζουμε το κρέας, το ρίχνουμε σε μεγάλο μπολ και κρατάμε τον ζωμό του στην άκρη. Θα πρέπει να είναι περίπου 11/2 (δείκτης) φλιτζάνι, αλλιώς συμπληρώνουμε με νερό.

Παράλληλα, σε άλλη κατσαρόλα, βράζουμε το γάλα και μαγειρεύουμε τον τραχανά μέχρι να απορροφήσει **τελείως το γάλα.** Σε αυτό το διάστημα ανακατεύουμε συχνά για να μη μας κολλήσει. Αδειάζουμε τον τραχανά στο μπολ με το κρέας **και προσθέτουμε το τυρί και τα αυγά ελαφρά χτυπημένα. Ανακατεύουμε καλά.**

Απλώνουμε ένα φύλλο στον πάγκο της κουζίνας μας και το αλείφουμε με λίγο **βούτυρο. Απλώνουμε το 1/6 από τη γέμιση κατά μήκος πάνω στο φύλλο αφήνοντας λίγο περιθώριο δεξιά και αριστερά**. Διπλώνουμε τις άκρες προς τα μέσα και τυλίγουμε το φύλλο σε ρολό. Τοποθετούμε το ρολό σε μακρόστενο ταψί αλειμμένο με λίγο Flora και επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με τα υπόλοιπα φύλλα και τη γέμιση. Δεν ξεχνάμε επίσης, να **τοποθετήσουμε και το φλουρί σε κάποια από τα ρολά της πίτας μας, τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο.**

Αλείφουμε την επιφάνεια της πίτας **με λίγο βούτυρο** και τη βάζουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο. Την **ψήνουμε στους 180oCγια 50 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσει η επιφάνειά της.** Τη βγάζουμε από τον φούρνο και την περιχύνουμε με τον ζωμό. Την ξαναψήνουμε για άλλα 10-15 λεπτά μέχρι να ροδίσει καλά και να απορροφήσει τα υγρά.

3. Cakepops με κέικ – βασιλόπιτα
Της Αντωνίας Κατή
(foodstylist& συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής)

Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα
Υλικά για 30-40 περίπου κομμάτια

500 γρ. κέικ – βασιλόπιτα
100 γρ. τριμμένη σοκολάτα (λευκή ή μαύρη)
1/2 φλιτζ. τσαγιού **βούτυρο** με 1/4 βούτυρο
50 ml κρέμα γάλακτος
1/2 φλιτζ. τσαγιού λικέρ βύσσινο
1/2φλιτζ. καρύδια ή φουντούκια (χοντροκοπανισμένα)

Για την επικάλυψη
κουβερτούρα λευκή ή μαύρη, σκόνη κακάο, τρούφα πολύχρωμη ή μαύρη, ζάχαρη χρωματιστή κ.ο.κ.

Εκτέλεση
Τρίβουμε με τα χέρια μας το κέικ σαν ψίχουλα σε ένα μεγάλο μπολ.
Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και ρίχνουμε μέσα την τριμμένη σοκολάτα. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει καλά. Ρίχνουμε το μίγμα στο μπολ με το κέικ. Προσθέτουμε **το Flora λιωμένο,** το ποτό και τους ξηρούς καρπούς. Ανακατεύουμε μέχρι να ενοποιηθούν καλά τα υλικά και να πετύχουμε ένα εύπλαστο μίγμα.

Φτιάχνουμε μικρά τρουφάκια και τα απλώνουμε σε ταψί στρωμένο με λαδόκολα. Τα αφήνουμε στο ψυγείο για 20 περίπου λεπτά να σφίξει το μίγμα.

Μόλις τα βγάλουμε από το ψυγείο τα βουτάμε σε λιωμένη σοκολάτα, έτσι ώστε να καλυφθούν καλά από όλες τις πλευρές και τα αφήνουμε ξανά σε λαδόκολα να κρυώσουν **και να σταθεροποιηθεί η σοκολάτα**. Για μεγαλύτερη ευκολία δεν τα βουτάμε σε λιωμένη σοκολάτα αλλά τα κυλάμε σε **τρούφα μαύρη ή χρωματιστή, σε κακάο, σε χρωματιστή ζάχαρη κ.ο.κ.**

4. Εύκολη βασιλόπιτα

Της Αντωνίας Κατή
(foodstylist& συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής)

Χρόνος προετοιμασίας: 30΄
Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα
Υλικά για 8-10 άτομα

500 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
1 **βούτυρο**με 1/4 βούτυρο στο αλουμινόχαρτο (σε θερμοκρασία δωματίου)
3 μεγάλα αυγά
2 φλιτζ. τσαγιού ζάχαρη
1 κουτ. γλυκού bakingpowder
1 κουτ. σούπας άρωμα υγρήςβανίλιας
1/2 φλιτζ. τσαγιού καρύδια (χοντροκομμένα)
1/2 φλιτζ. τσαγιού αμύγδαλα
1/2 φλιτζ. τσαγιού σταφίδες ξανθές ή μαύρες
1/2 φλιτζ. τσαγιού κονιάκ (ζεστό)
250 ml γάλα
1 κουτ. γλυκού ξύσμα πορτοκάλι
1/2 φλιτζ. τσαγιού χυμόςπορτοκαλιού
Επιπλέον Flora και λίγο αλεύρι για το ταψί

Για τη διακόσμηση
Ζάχαρη άχνη
Χρωματιστή ζάχαρη

Προθερμαίνουμε **τον φούρνο στους 170oC.** Αλείφουμε το ταψί με λίγο **Flora** και το πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι. Περιχύνουμε τις σταφίδες με το ζεστό κονιάκ και τις αφήνουμε να μουλιάσουν. Πασπαλίζουμε τους ξηρούς καρπούς με λίγο αλεύρι και τους αφήνουμε στην άκρη.

Ρίχνουμε το βούτυρο στο μπολ του μίξερ και το χτυπάμε μαζί με τη ζάχαρη, μέχρι να λιώσει καλά η ζάχαρη και να ασπρίσει το μίγμα. Προσθέτουμε ένα – ένα τα αυγά, **το άρωμα βανίλιας και το ξύσμα πορτοκαλιού**. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε το γάλα και τον χυμό. Στη συνέχεια, ρίχνουμε **λίγο – λίγο το αλεύρι ανακατεμένο με το μπέικιν. Μόλις το μίγμα ομογενοποιηθεί σταματάμε το μίξερ και ρίχνουμε τις σταφίδες και τους ξηρούς καρπούς.**

Ανακατεύουμε **καλά με σπάτουλα**. Αδειάζουμε το μίγμα σε στρογγυλό ταψί, ρίχνουμε το φλουρί τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο και ψήνουμε την πίτα μας στους **180oC για 55-60 λεπτά περίπου.** Ξεφορμάρουμε και αφήνουμε την πίτα να κρυώσει καλά. Διακοσμούμε πασπαλίζοντας με ζάχαρη άχνη και κάνοντας σχέδια

με ζάχαρη χρωματιστή.
Πηγή:queen.gr