

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κρέπες

3 αυγά
500γρ γάλα φρέσκο
120ml ηλιέλαιο
270-300 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
μια πρέζα αλάτι & μια πρέζα ζάχαρη

Τ.Π. Σε μια μπασίνα χτυπάμε τα αυγά με το γάλα, το αλάτι και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο και στο τέλος ρίχνουμε βροχηδόν το αλεύρι και ανακατεύουμε με το σύρμα. Περνάμε το μίγμα από το σιουά ή σήτα.

Αφήνουμε να ξεκουραστεί περίπου 10 λεπτά πριν το χρησιμοποιήσουμε.

Μανιτάρια γεμιστά με διάφορα τυριά

13-15 μέτρια μανιτάρια Πόρτο Μπέλο
140ml Λευκό κρασί

220γρ Τυρί φέτα
120γρ Γκούντα
80γρ Έμμενταλ
80γρ Γραβιέρα Κρήτης
50γρ Μανούρι
2 πιπεριές πράσινες & 2 κόκκινες Φλωρίνης
Μαϊντανό , Άνηθο, Βασιλικό ξερό, πιπέρι λευκό
20ml ούζο
1 αυγό
100-150γρ αλεύρι, Μπέικιν πάουντερ

Τ.Π. Καθαρίζουμε τα μανιτάρια και αφαιρούμε το στέλεχος τους. Με ένα κουταλάκι αφαιρούμε το μαύρο μέρος. Τοποθετούμε σε ταψάκι στο οποίο έχουμε περιχύσει το μισό λευκό κρασί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 20 λεπτά.

Στο μούλτι λιώνουμε τις πιπεριές. Σε μια μπασίνα, τρίβουμε τα τυριά. Προσθέτουμε τις πιπεριές λιωμένες, τα μυρωδικά, το ούζο, το αυγό, το μπέικιν και σταδιακά το αλεύρι. Θέλουμε να κάνουμε μια ελαφρώς σφιχτή δεμένη ζύμη.

Βγάζουμε τα μισοψημένα μανιτάρια και τα γεμίζουμε με το μίγμα. Τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί και ρίχνουμε και το υπόλοιπο κρασί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 20-25 λεπτά να γκραντιναριστούν.

Μανιτάρια γεμιστά με σπανάκι

10-12 μέτρια μανιτάρια Πόρτο Μπέλο
1 κιλό κατεψυγμένο σπανάκι
100γρ κρεμμύδι ξερό
200ml κρέμα γάλακτος ζωϊκή
100γρ Γκούντα τριμμένη
70ml λευκό κρασί
30γρ βούτυρο φρέσκο
αλάτι – πιπέρι λευκό
εστραγκόν

Τ.Π. Καθαρίζουμε τα μανιτάρια και αφαιρούμε το στέλεχος τους. Με ένα κουταλάκι αφαιρούμε το μαύρο μέρος. Τοποθετούμε σε ταψάκι στο οποίο έχουμε περιχύσει το κρασί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 20 λεπτά.

Σοτάρουμε στο βούτυρο το σπανάκι με το ψιλοκομμένο κρεμμύδι μέχρι να εξατμισθούν τα περιττά υγρά. Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος. Αφού γλασάρει προσθέτουμε το εστραγκόν.

Γεμίζουμε τα μανιτάρια με τη γέμιση και πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά.

Κρέπες γεμιστές με κοτόπουλο

Υλικά για 10 κρέπες
2 στήθη κοτόπουλο
Μισό κρεμμύδι ξερό
150γρ μανιτάρια
50ml λευκό κρασί
1 πιπεριά κόκκινη Φλωρίνης
Αλάτι, πιπέρι λευκό, θυμάρι ξερό, κουρκουμάς
180ml κρέμα γάλακτος ζωϊκή
140γρ Γκούντα & 40γρ Παρμεζάνα ή Πεκορίνο

Τ.Π. Κόβουμε το κοτόπουλο καρέ μέτρια. Το σοτάρουμε σε ηλιέλαιο να πάρει χρώμα. Το αφαιρούμε από το σκεύος. Στο ίδιο σκεύος σοτάρουμε τα μανιτάρια κομμένα φέτες με το ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Σβήνουμε με το κρασί και προσθέτουμε το κοτόπουλο. Αφού γλασάρει προσθέτουμε 80ml κρέμα γάλακτος, το αλατοπίπερο, το θυμάρι και τον κουρκουμά. Μόλις γλασάρει και η κρέμα ρίχνουμε την πιπεριά σε ζουλιέν. Τραβάμε από την φωτιά και ρίχνουμε τα 40γρ Γκούντα και 40γρ Παρμεζάνα.

Γεμίζουμε τις κρέπες και τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψάκι. Περιχύνουμε με κρέμα γάλακτος με το υπόλοιπο τυρί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για μισή ώρα.

Τυροκροκέτες

250γρ Γκούντα
100γρ Κασέρι
100γρ Φέτα
100γρ Κέρυγκολντ
100γρ Μετσόβου
100γρ Γραβιέρα Κρήτης
2 αυγά
100-130γρ Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
Μπέικιν
Πάπρικα, λευκό πιπέρι, μοσχοκάρυδο,

Τ.Π. Περνάμε όλα τα τυριά στο ρεντέ και τα ζυμώνουμε με τα υπόλοιπα υλικά. Κάνουμε μια ελαφριά ζύμη να μη κολλάει στα χέρια και να πλάθεται ομοιόμορφα. Πλάθουμε σε στρόγγυλα μπαλάκια και βάζουμε στο ψυγείο για μια ώρα. Τηγανίζουμε σε μέτρια φριτέζα ώσπου να πάρουν χρώμα.