Χρυσές Συνταγές

περιεχόμενα

2. ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΘΡΕΠΤΙΚΟ & ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ

4. CROQUE MONSIEUR

6. ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΠΟΛΕΝΤΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ

8. ΡΟΛΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ΜΕ ΔΥΟ ΤΥΡΙΑ

10. ΠΡΑΣΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ Ο-ΓΚΡΑΤΕΝ

12. ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΠΑΡΜΙΓΚΙΑΝΑ

14. ΣΟΥΦΛΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

16. ΣΟΥΦΛΕ ΔΙΠΛΟΦΟΥΡΝΙΣΤΑ

18. ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΑΝΑΡΗ

20. ΣΠΑΓΕΤΙ ΑΛΑ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

22. ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ

24. ΚΙΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

26. ΨΑΡΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΤΥΡΙΟΥ

28. AU GRATIN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΚΙΤΡΙΝΗ ΜΠΕΣΑΜΕΛ

30. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΡΝΤΟΝ ΜΠΛΕ

32. CHEESEBURGER

34. ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΚΑΙ ΑΝΤΣΟΥΓΙΕΣ

36. ΣΝΙΤΣΕΛ

38. ΤΡΑΓΑΝΑ ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ

40. ΑΛΜΥΡΑ ΤΥΡΟΠΙΤΕΝΙΑ ΜΑΦΙΝ

42. ΑΛΜΥΡΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ

44. ΚΡΕΜΜΥΔΟΣΟΥΠΑ ΓΑΛΛΙΚΗ

46. ΦΕΤΟΠΙΤΑ

47. ΕΚΜΕΚ ΚΑΝΤΑΪΦΙ

48. ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Σήμερα τρώμε τυρί

Φυλακισμένο σε 2 φέτες ψωμί, λιωμένο στο φούρνο, περίτεχνα στολισμένο σε ένα platter. Ο λόγος φυσικά για το τυρί. Ίσως ένα από τα πιο δημοφιλή εδέσματα. Το «δέσιμο» μαζί του ξεκινά από πολύ νωρίς και διαρκεί μέχρι το βραδάκι. Τα παιδιά μου, το λατρεύουν στο σάντουιτς για το σχολείο αλλά και σε μάφιν ή κεκάκια. Ποιος μπορεί όμως, να του αντισταθεί όταν είναι φρεσκοτριμμένο επάνω σε μία λαχταριστή μακαρονάδα; Ή κρυμμένο σε ένα πλούσιο ογκρατέν; Και το βράδυ όταν θέλεις κάτι ελαφρύ το ψλοκόβεις σε μία ωραία πράσινη σαλάτα και αν ψάχνεις συνοδευτικό για το κρασάκι σου το κόβεις σε κομματάκια ή το απλώνεις στο ψωμί.
Το τυρί εκτός από νόστιμο είναι και πολύ θρεπτικό. Στις σελίδες που ακολουθούν μάθετε τη θρεπτική του αξία, αλλά και από πού πήραν το όνομά τους τα διάφορα είδη τυριών. Επίσης, 20 και πλέον συνταγές από γνωστούς σεφ και συνεργάτες μας για να το απολαύσετε στο μάξιμουμ.

Καλά μαγειρέματα
Χρύσω Λέφου