

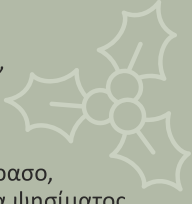
Εορταστικές Γεύσεις



ΚΟΠΑΝΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

01

Υλικά: Κοπανάκια κοτόπουλου,
Γέμιση Λαχανικών,
Γραβιέρα ή σκληρό τυρί, Μπέικον,
Μαρινάδα Μουστάρδας,
Καρύκευμα Παραδοσιακό,
Πουρέ πατάτας,
Κλαδάκι δενδρολίβανο ή σχινόπρασο,
Προαιρετικά ταρτάκια ή φορμάκια ψησίματος



Εκτέλεση:



Αποστεώνουμε τα κοπανάκια, ανοίγοντας με ένα μαχαίρι κυκλικά το κόκαλο από τη μεριά του γοφού. Γυρίζουμε τη σάρκα από τα κοπανάκια το μέσα έξω. Κόβουμε κρατώντας το κότσι στο κρέας και μόλις το αποστεώσουμε το γυρνάμε πάλι με τη σάρκα από μέσα και την πέτσα από έξω.

Προσθέτουμε τη **Γέμιση Λαχανικών** και κλείνουμε από κάτω με λίγη γραβιέρα και 1/4 της φέτας μπέικον. Τοποθετούμε τα κοπανάκια με το κότσι προς τα επάνω και τα κόβουμε. Μαρινάρουμε με **Μαρινάδα Μουστάρδας** και κάνουμε στην κορυφή μια ροζέτα με πουρέ πατάτας όπου έχουμε προσθέσει **Καρύκευμα Παραδοσιακό**.

Γαρνίρουμε με ένα κλαδάκι δενδρολίβανου ή σχινόπρασο. Εναλλακτικά, βάζουμε πουρέ πατάτας σαν βάση σε ταρτάκια και από πάνω τα κοπανάκια, με την ίδια διαδικασία που κάναμε για να τα γεμίσουμε και να τα στολίσουμε.

Ψήσιμο:



Σκεπάζουμε με βουτυρωμένη ή βρεγμένη λαδόκολλα και ψήνουμε για 30-40' στους 180°C.



ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΤΣΕΠΑΤΕΣ ή EXTRA ΓΕΜΙΣΤΕΣ

02

Υλικά: Μάτι της μπριζόλας περίπου 600-700 g.
Καρύκευμα Κοτόπουλου Extra ή Καρύκευμα Roasty,
Γέμιση Λαχανικών, Γέμιση Κάστανο-Δαμάσκηνο,
Χοντρές φέτες γραβιέρας ή σκληρού τυριού,
Φέτες πορτοκάλι,
Μαρινάδα Μεσογειακή ή Μαρινάδα Παραδοσιακή,
Ξυλάκια για σουβλάκι,
Looops ή σπάγκος πολύχρωμος,
Κροκάν φουντούκι ή κάσιους



Εκτέλεση:



Δημιουργούμε δύο τσέπες στη ράχη από το μάτι της μπριζόλας. Καρυκεύουμε με **Καρύκευμα Κοτόπουλου Extra** ή **Καρύκευμα Roasty** και γεμίζουμε κάθε τσέπη με διαφορετική **Γέμιση**. Κόβουμε διαγώνια στα 4 τις φέτες γραβιέρας ώστε να γίνουν τριγωνάκια.

Το ίδιο κάνουμε και με τις φέτες πορτοκάλι. Βάζουμε εναλλάξ μια φέτα πορτοκάλι, μια φέτα γραβιέρα και ξανά μια φέτα πορτοκάλι και τις τοποθετούμε στις τσέπες.

Τρυπάμε με τα ξυλάκια και δένουμε με τα loops σε ζιγκ ζαγκ. Αλείφουμε με **Μαρινάδα Μεσογειακή** ή **Μαρινάδα Παραδοσιακή**, και στολίζουμε με κροκάν.

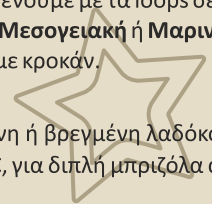
Ψήσιμο:



Σκεπάζουμε με βουτυρωμένη ή βρεγμένη λαδόκολλα για 2 ½ ώρες (150') στους 180°C, για διπλή μπριζόλα άνευ οστού.

Σημείωση:

Μπορεί να γίνει και με μπριζόλα με κόκκαλο γαλλικής κοπής.





Υλικά: Διπλό φιλέτο κοτόπουλο (να μην είναι χωρισμένο), Κιμάς χοιρινός μια φορά περασμένος, **Καρύκευμα Chorizo**, **Γέμιση Λαχανικών**, **Γέμιση Κάστανο Δαμάσκηνο**, **Μαρινάδα Κοτόπουλου**, Μπαστούνια μοτσαρέλας, Σπάγκος πολύχρωμος ή Ιοορς, Πορτοκάλι, Κλαδάκι δενδρολίβανο ή θυμάρι

Εκτέλεση:

Γυρίζουμε τα φιλέτα κοτόπουλο από τη μέσα μεριά. Είναι πολύ σημαντικό να μην είναι χωρισμένα. Βγάζουμε προσεκτικά τα παραφιλέτα και ανοίγουμε τα φιλέτα όπως θα κάναμε για ένα ρολό: το δεξιό φιλέτο προς τα δεξιά και το αριστερό προς τα αριστερά.

Παράλληλα σε μια μπασίνα βάζουμε τον κιμά και το **Καρύκευμα Chorizo**, και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει ομοιογενές το μείγμα. Προσθέτουμε μέσα λίγη **Μαρινάδα Κοτόπουλου**.

Απλώνουμε το μείγμα στα δυο φιλέτα και γεμίζουμε το ένα με **Γέμιση Λαχανικών** και το άλλο με **Γέμιση Κάστανο Δαμάσκηνο**, τοποθετώντας και από ένα μπαστούνι μοτσαρέλας σε κάθε φιλέτο. Διπλώνουμε τα φιλέτα προς το κέντρο τους και δένουμε με σπάγκο ή με Ιοορς.

Μαρινάρουμε με **Μαρινάδα Κοτόπουλου**, και στολίζουμε με μισή φέτα πορτοκάλι και ένα κλαδάκι δενδρολίβανο ή θυμάρι.

Ψήσιμο:

Ψήνουμε σκεπασμένο με βουτυρωμένη ή βρεγμένη λαδόκολλα για 30-40' στους 180°C.

ΓΙΑΝΝΙΩΤΙΚΟ ΜΕ ΓΥΡΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

Υλικά: Κρέας χοιρινό κομμένο για γύρο, Φύλλο κρούστας χωριάτικο ή φύλλο Βηρυτού, Φύλλο κανταΐφι, **Καρύκευμα Γύρος 02**, Κροκάν φουντουκιού ή κάσιους, **Γέμιση Κάστανο Δαμάσκηνο**, **Μαρινάδα Σχάρας**, Τριμμένη γραβιέρα και τυρί κρέμα, Σπορέλαιο, Φέτες πορτοκάλι ή λεμόνι

**Εκτέλεση:**

Απλώνουμε ένα φύλλο κρούστας και με ένα πινέλο αλείφουμε το σπορέλαιο και επανωτίζουμε ακόμη ένα φύλλο. Αν είναι λεπτά τα φύλλα, τοποθετούμε και ένα τρίτο με τον ίδιο τρόπο.

Παράλληλα σε μια μπασίνα βάζουμε τον γύρο χοιρινό με **Καρύκευμα Γύρος 02**, τη **Γέμιση Κάστανο Δαμάσκηνο** το κομμένο φύλλο κανταΐφι, τα κροκάν, τα τυριά και λίγο σπορέλαιο. Έπειτα ανακατεύουμε και τοποθετούμε το μείγμα στα φύλλα, απλώνοντάς το από τη στενή μεριά του φύλλου. Διπλώνουμε δεξιά και αριστερά τα φύλλα και τυλίγουμε, κλείνοντας μέσα το μείγμα. Αλείφουμε λίγο σπορέλαιο στο τελείωμα του φύλλου για να κολλήσει και αλείφουμε εξωτερικά με **Μαρινάδα Σχάρας**. Εναλλακτικά, μπορούμε να την αραιώσουμε με λίγο σπορέλαιο. Στολίζουμε με λίγα κροκάν και μισή φέτα πορτοκάλι ή λεμόνι.

Ψήσιμο:

Ψήνουμε σκεπασμένο με λαδόκολλα για 45-55' στους 180°C.

Σημείωση:

Μπορούμε να στολίσουμε με dusting bacon ή μανιτάρι.





Υλικά: Κιμάς κοτόπουλο, **Combi Chicken**, **Γέμιση Λαχανικών** ή **Γέμιση Κάστανο Δαμάσκηνο**, Κυβάρια μπέικον, Κυβάρια μοτσαρέλας, Batter, **Κουρκούτι**, Σουσάμι, Παπαρουνόσπορος, **Φρυγανιά Πανέ Πορτοκαλί με Δημητριακά** ή **Φρυγανιά Πανέ Πορτοκαλί Τυριών**

Εκτέλεση: Σε μια μπασίνα φτιάχνουμε τη ζύμη για τα μπιφτέκια κοτόπουλο, χρησιμοποιώντας το **Combi Chicken**. Αφήνουμε για λίγο το μείγμα στο ψυγείο να σφίξει, αφού τα έχουμε μεριδοποιήσει πρώτα.

Ανακατεύουμε τα κυβάρια μοτσαρέλας και μπέικον με τη **Γέμιση Λαχανικών** ή τη **Γέμιση Κάστανο Δαμάσκηνο**, και γεμίζουμε τα μεριδοποιημένα μπιφτέκια κοτόπουλο, δίνοντάς τους σχήμα αχλαδιού ή μικρής μπάλας.

Τα περνάμε από **Κουρκούτι** και από **Φρυγανιά Πανέ Πορτοκαλί με Δημητριακά** ή **Φρυγανιά Πανέ Πορτοκαλί Τυριών** κι έπειτα τα τοποθετούμε σε μικρές φόρμες ψησίματος ή σε μια μικρή βάση. Εναλλακτικά μπορούμε να τα περάσουμε απο σουσάμι και παπαρουνόσπορο.

Ψήσιμο: Ψήνουμε σκεπασμένα με λαδόκολλα για 30-40' στους 180°C.



PILLOW ΧΟΙΡΙΝΗΣ ΠΑΝΣΕΤΑΣ (ΜΑΞΙΛΑΡΑΚΙΑ ΠΑΝΣΕΤΑΣ)

06

Υλικά: Ένα κομμάτι χοιρινής πανσέτας α/ο, (ορθογώνιο παραλληλόγραμμο) 1 κιλό περίπου, Τριμμένη γραβιέρα ή κάποιο άλλο σκληρό τυρί, **Καρύκευμα Κοτόπουλου Extra**, **Γέμιση Κάστανο-Δαμάσκηνο**, **Μαρινάδα Σχάρας** ή **Μαρινάδα Μπύρας**, Σπάγκος χρωματιστός, Μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση: Ανοίγουμε την πανσέτα σαν τσέπη και καρυκεύουμε με **Καρύκευμα Κοτόπουλου Extra**. Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε το τυρί με τη **Γέμιση Κάστανο-Δαμάσκηνο** και γεμίζουμε την πανσέτα, έτσι ώστε να πάει παντού η γέμιση, δημιουργώντας την αίσθηση του μαξιλαριού.

Κλείνουμε ράβοντας την πανσέτα με σπάγκο και χαράσσουμε σε ρόμβους από τη μια πλευρά. Μαρινάρουμε με τη **Μαρινάδα Σχάρας** ή **Μαρινάδα Μπύρας** και βάζουμε διάσπαρτα στους ρόμβους από ένα μοσχοκάρυδο.

Ψήσιμο: Σκεπάζουμε με βουτυρωμένη ή βρεγμένη λαδόκολλα και ψήνουμε για 90-120' στους 180C.



ΠΑΠΑΔΗΜΗΤΡΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης, Σίνδος Γ' Περιοχή

Κεντρικό: Δ.Α. 10 Ο.Τ. 43

Υποκατάστημα, Αποθήκη: Δ.Α. 13 & ΝΒ 7 Ο.Τ. 36

T.K. 570 22 T.Θ. 1042

Τηλ.: 2310 797.388, 797.688

E-mail: info@papadimitriou.com.gr

www.papadimitriou.com.gr

Η εταιρία είναι πιστοποιημένη με:

