



Πίτσα ναπολιτάνα με αντσούγιες και ρίγανη



Υλικά

Για τη ζύμη

250g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 πρέζα αλάτι
15g ξερή μαγιά διαλυμένη σε χλιαρό νερό

Για το γαρνίρισμα

10 Φιλέτα Αντσούγιας Αστερίας ολόκληρα
80 - 100g μοτσαρέλα σε φέτες
2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Για τη σάλτσα

2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
1 σκελίδα σκόρδο
250g τομάτα πασάτα (περαστή)
αλάτι
φρέσκο βασιλικό
ρίγανη

Εκτέλεση

Αφού αναμειξουμε τα υλικά της ζύμης, ζυμώνουμε καλά για 10 λεπτά και την αφήνουμε σε μία λεκάνη σκεπασμένη σε ζεστό χώρο, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Εν τω μεταξύ, σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το λάδι, ρίχνουμε το σκόρδο ψιλοκομμένο, την τομάτα, λίγο αλάτι, το βασιλικό, τη ρίγανη και ανακατεύουμε μέχρι να ενωθούν όλα μας τα υλικά.

Όταν το ζυμάρι μας είναι έτοιμο, το ξαναπλάθουμε και στη συνέχεια σε αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε τη ζύμη της pizza. Φροντίστε το στεφάνι της να είναι ανασηκωμένο προς τα πάνω για να φουσκώσει και να κρατήσει μέσα τη σάλτσα.

Στη συνέχεια με κυκλικές κινήσεις με ένα κουτάλι απλώνουμε τη σάλτσα τομάτας, τις φέτες τυρί, ραντίζουμε με το λάδι, τοποθετούμε από πάνω τις αντσούγιες και ψήνουμε για 15' - 20'.

Σπαγγέτι με αντσούγιες και τοματίνια



Υλικά

350g σπαγγέτι
6 φιλέτα Αντσούγιας Αστερίας,
στραγγισμένα ολόκληρα
1/3 κούπας λάδι
1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένο
1 κόκκινη πιπερίτσα τσίλι, χωρίς τους
σπόρους, ψιλοκομμένη

400g φρέσκα τοματίνια
2 κουταλιές ελιές Καλαμών χωρίς
κουκούτσι
1 κουταλιά κάπαρη ψιλή
1 κουταλιά ψιλοκομμένη φρέσκια
ρίγανη ή 1 κουταλάκι ξερή
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
παρμεζάνα

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα, ζεσταίνετε το λάδι και σωτάρετε το κρεμμύδι, το σκόρδο και την πιπερίτσα, μέχρι να μαραθούν. Προσθέστε τις αντσούγιες και συνεχίστε για 1' ακόμη το σωτάρισμα.

Ρίξτε τα τοματίνια, τις ελιές, την κάπαρη και τη ρίγανη.

Σκεπάστε και σιγοβράστε για 5' περίπου.

Βράστε τα ζυμαρικά αλ νέντε σε μπόλικο αλατισμένο νερό, με 2 κουταλιές λάδι.

Στραγγίστε και ρίξτε τα στην κατσαρόλα με τη σάλτσα. Ανακατέψτε τα καλά και σερβίρετέ τα αμέσως, πασπαλίζοντάς τα με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και την παρμεζάνα.

Σαλάτα με καπνιστή ρέγγα και λαχανικά



Υλικά

4-5 μεγάλα κομμάτια Καπνιστή Ρέγγα Αστερίας

1 βρασμένη πατάτα σε κύβους

1 βρασμένο καρότο σε κύβους

βρασμένα παντζάρια σε κύβους

1 πράσο σε μικρά κομμάτια

1 κουταλιά ξύδι ή λεμόνι

μαύρο πιπέρι τριμμένο

Εκτέλεση

Ανακατεύετε σε μια σαλατιέρα όλα τα υλικά μαζί και ραντίζετε με το ξύδι ή το λεμόνι κατά προτίμηση.

Ανοιχτό σάντουιτς με σκουμπρί



Υλικά

1 μεγάλο κομμάτι Σκουμπρί Γαράτο Αστερίας

1 φέτα ψωμί σικάλεως

2 φύλλα μαρουλιού

1 μικρό κρεμμύδι

1 αυγό βραστό

λίγο άνηθο ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

Τοποθετούμε πάνω στο ψωμί το μαρούλι, στη συνέχεια το σκουμπρί, το κρεμμύδι κομμένο σε ροδέλες και το αυγό κομμένο σε φέτες.

Τέλος ρίχνουμε τον ψιλοκομμένο άνηθο.

Λιγκουίνι πουτανέσκα

Υλικά

300g λικουίνι
6 στραγγισμένα, Φιλέτα Αντζούγιας
Αστερίας κομμένα σε κομμάτια
2 κουταλιές λάδι
1 κουταλιά πελτέ τομάτας
1 κουταλιά κάππαρη
20 μαύρες ελιές σε φέτες
1 κουταλιά ξύδι

1 σκελίδα λιωμένο σκόρδο
10 φυλλαράκια φρέσκο βασιλικό
100g φιλέ παρμεζάνα
φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση

Βράστε τα λικουίνι σε αλατισμένο νερό με 2 κουταλιές λάδι για 6' και στραγγίξτε τα. Ζεστάνετε το λάδι στην κατσαρόλα και ρίξτε μέσα τις αντσούγιες, τον πελτέ τομάτας, τις ελιές, το ξίδι, το σκόρδο, το βασιλικό, την κάππαρη κι ανακατέψτε τα επάνω στη φωτιά για 1'-2'. Ρίξτε μέσα στη σάλτσα τα μακαρόνια κι ανακατέψτε τα απαλά, να ενωθούν με τα υπόλοιπα υλικά. Σερβίρετέ τα και πασπαλίστε τα με την παρμεζάνα και μπόλικο φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.

Ρολλάκια από καπνιστό σκουμπρί



Υλικά

4-5 φιλέτα Σκουμπρί Καπνιστό Αστερίας
4-5 φέτες τομάτας
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Για τη σάλτσα

4 κουταλιές της σούπας μαγιονέζα
2 κουταλάκια χορσράντις σως
λίγο άνηθο
3 κουταλάκια μπρικ

Εκτέλεση

Παίρνετε τα φιλέτα σκουμπρί και αρχίζετε να τα τυλίγετε σε ρολό με την πέτσα του ψαριού προς τα έξω. Στερεώνετε το κάθε ρολλάκι με μια οδοντογλυφίδα. Τοποθετείτε από πάνω από το κάθε ρολλάκι μία φέτα τομάτας, αλατοπιπερώνετε, ρίχνετε λίγες σταγόνες λάδι και τα βάζετε στο φούρνο για λίγη ώρα μέχρι να ψηθεί η τομάτα.

Ετοιμάζετε τη σάλτσα ανακατεύοντας τη μαγιονέζα, τη χορσράντις σως και τον άνηθο ψιλοκομμένο.

Σερβίρετε τα ρολλάκια περιχύνοντάς τα με τη σάλτσα και γαρνίροντας το καθένα με λίγο μπρικ.



Coccoras



===== ένας κόσμος =====
υπέροχων γεύσεων