



GRAEGA
CHEESE

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

ΥΛΙΚΑ (24 ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ)

- 250 γρ κατσικίσιο τυρί
- 2 αυγά
- 1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουτερ
- 1 σακουλάκι μαγιά ξηρή
- ½ φλιτζ. γάλα
- 1 φλιτζ. νερό χλιαρό
- 2½ φλιτζ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουπτα λάδι για το τηγάνι

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Για να φτιάξουμε τηγανίτες, χτυπάμε στο μίξερ όλα τα υλικά μαζί εκτός το κατσικίσιο τυρί. Το νερό καλό είναι να είναι ελαφρώς χλιαρό. Χτυπάμε μέχρι να έχουμε μια πηχτή και ρευστή ζύμη. Προσθέτουμε το κατσικίσιο τυρί σπασμένο στο χέρι σε μικρά κομμάτια. Ρίχνουμε το λάδι σε αντικολλητικό σκεύος και αφήνουμε να ζεσταθεί πολύ καλά σε μέτρια φωτιά. Παίρνουμε κουταλιές από τον χυλό και ψήνουμε για 4-5 λεπτά. Ενδιάμεσα γυρίζουμε τις τηγανίτες ώστε να ψηθούν και από την άλλη πλευρά. Βγάζουμε και ακουμπάμε τις τηγανίτες σε απορροφητικό χαρτί. Σερβίρουμε με μαρμελάδα ή μέλι.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης ΕΣΠΑ 2021-2027 Πρόγραμμα Κεντρική Μακεδονία



GRAEGA
CHEESE

ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

ΥΛΙΚΑ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

- 1 κιλό καλαμάρια (4 τεμάχια), κατά προτίμηση μεγάλα, φρέσκα ή κατεψυγμένα, καθαρισμένα
- 250 γρ. κατσικίσιο τυρί, κομμένο σε μικρά τετράγωνα
- 200 γρ. κεφαλοτύρι, κομμένο σε μικρά τετράγωνα
- ½ ματσάκι μαιντανό ψιλοκομμένο
- 5 κλωνάρια άνηθο
- 2 μέτριες ντομάτες, καθαρισμένες από φλούδες και σπόρια, κομμένες σε κυβάκια
- 3 πιπεριές πράσινες μακρόστενες, κομμένες σε κυβάκια
- 1 κουτ. γλυκού ρίγανη ξερή
- 80 ml ελαιόλαδο
- 30 ml χυμός λεμονιού
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τη σάλτσα
50 ml χυμός λεμονιού
100 ml ελαιόλαδο

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Πλένουμε καλά τα καλαμάρια και τα στραγγίζουμε. Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά. Γεμίζουμε τα καλαμάρια πολύ καλά και σφιχτά. Πάνουμε τα μουςτάκια με οδοντογλυφίδα. Ψήνουμε στο grill στο φούρνο ή σε σχάρα με αέριο ή κάρβουνο για 20-25 λεπτά μέχρι να λιώσουν τα τυριά. Στο σερβίρισμα περιχύνουμε με το λαδολέμονο και ρίχνουμε μαιντανό ψιλοκομμένο και ρίγανη. Συνοδεύεται με πατάτες φούρνου.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης ΕΣΠΑ 2021-2027 Πρόγραμμα Κεντρική Μακεδονία



GRAEGA
CHEESE

ΤΟΡΤΙΓΙΕΣ ΜΕ ΚΑΣΕΡΙ ΚΑΙ ΠΑΣΤΟΥΡΜΑ

ΥΛΙΚΑ (24 ΤΕΜΑΧΙΑ)

- 2 μεγάλες τортιγιές
- 1 τομάτα μεγάλη
- 2 κουτ. σούπας τοματοπολτό
- 1 πρέζα ρίγανη
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1 πιπεριά Φλωρίνης
- 4 φέτες παστοурμά
- 6 φέτες κασέρι

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Ψήνουμε την πιπεριά και την ξεφλουδίζουμε. Ανοίγουμε τις τортιγιές. Απλώνουμε το τοματοπολτό, πουδράρουμε με ρίγανη, βάζουμε τις φέτες παστοурμά, τομάτα, κασέρι, τις ψημένες πιπεριές και κλείνουμε με ρολό. Βάζουμε την τортιγία στην τοστιέρα και ψήνουμε για 7-8 λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί. Σερβίρουμε με συνοδεία πράσινης σαλάτας και ντρέσινγκ γιαουρτιού.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης ΕΣΠΑ 2021-2027 Πρόγραμμα Κεντρική Μακεδονία



GRAEGA
CHEESE



TYROKOMEIO
Γ. ΚΥΡΙΑΚΙΔΗΣ

Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης ΕΣΠΑ 2021-2027

Πρόγραμμα Κεντρική Μακεδονία