

# Γαλοπουλομακαρονάδα



Οι μακαρονάδες είναι η αδυναμία μας και το έχετε καταλάβει. Το φαγητό που θα μπορούσες τέλεια να φτιάξεις με τα υπολείμματα της γαλοπούλας από το γιορτινό τραπέζι είναι μια τέλεια γευστική μακαρονάδα .

## **Υλικά:**

½ πακέτο ζυμαρικά ταλιατέλες  
200 γρ. ψαχνό γαλοπούλας  
2 κουταλιές ψιλοκομμένο κρεμμύδι  
2 κουταλιές ψιλοκομμένη ντομάτα  
1/2 κούπα κρέμα γάλακτος  
Αλάτι Ιμαλαίων Saltic  
Φρεσκοτριμμένο Πιπέρι  
Για το σερβίρισμα: τριμμένο τυρί, μαιντανό

## **Εκτέλεση:**

Βάζεις τα μακαρόνια σε αλατισμένο νερό να βράσουν. Ψιλοκόβεις τη γαλοπούλα. Σε ένα τηγάνι ρίχνεις το κρεμμύδι για λίγο και μετά ρίχνεις την ψιλοκομμένη ντομάτα , τη σόγια σος , λίγο πιπέρι και λίγο αλάτι. Μετά από λίγο ρίχνεις και τη γαλοπούλα και την κρέμα γάλακτος. Στραγγίζεις τα ζυμαρικά και τα ρίχνεις μέσα στη σάλτσα. Ανακατεύεις. Ρίχνεις λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό από πάνω.



**Tips:**

- Μπορείς να φτιάξεις πάρα πολλά φαγητά με τα περισσεύματα από την γαλοπούλα. Πίτσες, κρέπες,

ομελέτες, burger, σάντουιτς και τόσα άλλα.

- Οι πίτες είναι μια τέλεια ιδέα για να φας τα υπολείματα της γαλοπούλας.
- Φτιάξε τηγανητό ρύζι, πρόσθεσε τα κομμάτια κρέατος που έμειναν από το γιορτινό τραπέζι και θα έχεις αυτομάτως ένα σούπερ γευστικό πιάτο.
- Οι πρώτες γαλοπούλες έφτασαν στην Αγγλία, το 1526 και πουλήθηκαν από έναν έμπορο για δύο πένες η κάθε μία στην υπαίθρια αγορά του Μπρίστολ. (Γιατί λέγεται γαλοπούλα; Έπρεπε να λέγεται αγγλοπούλα)
- Η προέλευση της γαλοπούλας δεν είναι σαφής. Μια άποψη αναφέρει ότι για πρώτη φορά οι γαλοπούλες εμφανίστηκαν στη Μακεδονία και ότι τις διέδωσε ο βασιλιάς Μελέαγρος.
- Η άλλη εκδοχή είναι ότι ο Ερρίκος Η΄ ήταν ο πρώτος Βρετανός μονάρχης που τεμάχισε γαλοπούλα σε γιορτινό τραπέζι, κάτι που ακόμα και σήμερα στην Ημέρα των Ευχαριστιών στην Αμερική όπου τρώγεται η γαλοπούλα, θεωρείται αποκλειστική υπόθεση του αρχηγού της οικογένειας.



Αν θέλεις να μάθεις τα πάντα και για τις υπόλοιπες συνταγές του επεισοδίου Harry Cook δες [εδώ](#).



**bletsas<sup>sr</sup>**  
Ευτύχης Μηδέτσας