

Burger Μιλανέζα



Υλικά:

Για το burger:

Ψωμάκια για Burger

Σαλάτα, κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί

1 κουταλάκι μουστάρδα

3 κουταλιές σάλτσα μιλανέζα

1 κομμάτι στήθος κοτόπουλο

βούτυρο BEA

Εκτέλεση:

Για το burger: Βάζεις λίγο βούτυρο στη γκριλιέρα και βάζεις το στήθος κοτόπουλο να γίνει λίγο τραγανό. Ανοίγεις το ψωμάκι και στο κάτω βάζεις λίγο φρέσκο βούτυρο και λίγη μουστάρδα. Βάζεις ένα φύλλο μαρούλι, ροδέλες κρεμμύδι, αγγουράκια τουρσί. Τοποθετείς το κοτόπουλο από πάνω και τη σάλτσα μιλανέζα και το κλείνεις.



Συνταγές ΜΙΛΑΝΕΖΑ από την εκπομπή HAPPY COOK

[Κοτόπουλο Μιλανέζα](#)

[Κοτόσουπα Μιλανέζα](#)

[Burger Μιλανέζα](#)

[Μακαρόνια Μιλανέζα](#)



bletsas.gr
Ευτύχης Μηλέτσας

Κοτόπουλο Μιλανέζα



Κοτόπουλο Μιλανέζα λαχταριστό και ιδιαίτερο αν θέλεις μια λευκή κρέμα που να μην περιέχει κρέμα γάλακτος.

Υλικά:

1 κοτόπουλο Αμβροσιάδη
2-3 κλωνάρια σέλινο
1 κρεμμύδι μεγάλο
2-3 καρότα
Αλάτι και πιπέρι
Αρκετό νερό
1 λεμόνι (τον χυμό)

για τη σάλτσα:

3 κούπες ζωμό κοτόπουλου
γάλα (50ml)
8 κουταλιές της σούπας αλεύρι ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA
4 κουταλιές βούτυρο BEA
1 αυγό
αλάτι Ιμαλαίων Saltic

λευκό πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ

Εκτέλεση:

Βράζεις το κοτόπουλο με καρότο, σέλερι, αλάτι, πιπεριές και κρεμμύδι. Αφού το βγάλεις από την κατσαρόλα κρατάς τον ζωμό και τον στραγγίζεις. Μέσα στον ζωμό βράζεις τα ζυμαρικά.

Για τη σάλτσα: Λιώνεις το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι και μετά ρίχνεις το αλεύρι να καβουρδιστεί. Μόλις καβουρδιστεί, ρίχνεις τον ζωμό και ανακατεύεις. Ρίχνεις αλάτι, λευκό πιπέρι, και προς το τέλος ρίχνεις το γάλα. Στραγγίζεις τα ζυμαρικά και τα βάζεις σε ένα μπολ. Βάζεις κομματάκια από το μπούτι κοτόπουλου και από πάνω ρίχνεις τη σάλτσα. Σερβίρεις με τριμμένη παρμεζάνα.

Συνταγές ΜΙΛΑΝΕΖΑ από την εκπομπή HAPPY COOK

[Κοτόσουπα Μιλανέζα](#)

[Burger Μιλανέζα](#)

[Μακαρόνια Μιλανέζα](#)

[Pizza Burger](#)



Αγαπάμε την πίτσα, αγαπάμε και τα Burger! Ε φαντάσου τώρα τι θα γίνει αν τα ενώσουμε και φτιάξουμε ένα pizza burger. Θελήσαμε να δημιουργήσουμε μια διαφορετική συνταγή η οποία θα μπορούσε άνετα να γίνει για σε ένα πάρτυ, σε ένα τραπέζι με μπουφέ η ακόμη σνακ για ταινία ή αγώνα. Ξέρω πως έχει αρκετές θερμίδες αλλά είναι μια συνταγή που θα γίνεται σε συγκεκριμένες περιπτώσεις και πάντα θα συνοδεύεται από μια φανταστική σαλάτα.

Υλικά:

Ζυμαρι πτσας

- 400 γρ. αλεύρι για κάθε χρήση Αφοί Κεραμάρη MANNA
- 400 γρ. αλεύρι Χρυσό Αφοί Κεραμάρη MANNA
- 100 γρ. σιμιγδάλι χονδρό Αφοί Κεραμάρη MANNA
- 4 κουταλιές ελαιόλαδο ARISTON
- 1 κουταλάκι Αλάτι Ιμαλαΐων Saltic
- 1 κουταλιά ξερή μαγιά
- 1 κουταλιά ζάχαρη
- 400 ml χλυαρό νερό

Για το Pizza Burger

- 1/2 κιλό μοσχαρίσιο κιμά
- Σάλτσα ντομάτας
- κρεμμυδι
- ντοματα
- γαλλικη σαλατα
- τυρι κασερι σε φετες
- Αλάτι Ιμαλαΐων Saltic

Πρασινη σαλατα

ντοματίνια

πιπεριές

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ariston

Αρωματικό ξύδι βαλσάμικο Ariston

Αλάτι Ιμαλαΐων Saltic

Εκτέλεση:

Βάζεις τη μαγιά μαζί με τη ζάχαρη και λίγο νερό και ανακατεύεις. Προσθέτεις το αλεύρι, βάζεις αλάτι και ελαιόλαδο, ανακατεύεις και προσθέτεις το σιμιγδάλι. Ζυμώνεις και αφήνεις το ζυμάρι να φουσκώσει και να ξεκουραστεί για μία ώρα. Αφού φουσκώσει το ζυμώνεις λίγο ακόμα, παίρνεις ένα κομμάτι για να ψήσεις μόνο του και το άλλο το χωρίζεις στα δύο για το μπέργκερ. Το βάζεις σε λαδόκολλα στο ταψί.

Στον κιμά βάζεις μπαχαρικά και αλάτι και το ζυμώνεις λίγο. Βάζεις λίγο λάδι στο τηγάνι να ζεσταθεί. Βάζεις τη σάλτσα πάνω στη ζύμη για πίτσα. Ψήνεις το μπιφτέκι. Βάζεις το κασέρι πάνω στη σάλτσα. Όταν κάνει κρούστα το μπιφτέκι το τοποθετείς και αυτό πάνω στη ζύμη της πίτσας και τρίβεις από πάνω λίγο έξτρα τυράκι. Προθερμαίνεις το φούρνο στους 200 και το καπακώνεις με το άλλο ζυμάρι. Το βάζεις στο φούρνο. Το μπιφτέκι δεν είναι ανάγκη να ψηθεί τελείως στο τηγάνι γιατί θα ψηθεί και μετά στο φούρνο. Ψήνεις ένα δεύτερο μπιφτέκι μόνο στο τηγάνι για να το βάλεις πάνω από το τρίτο ζυμάρι που έμεινε.



Tips:

- Μόλις έχουμε έτοιμη την ζύμη της πίτσας την βάζουμε σκεπασμένη για μια μέρα τουλάχιστον στο ψυγείο.
 - Την ζύμη της πίτσας μπορούμε να την φυλάξουμε και στην κατάψυξη για τουλάχιστον ένα μήνα.
-
- Το τέλειο ψήσιμο της κλασικής πίτσας γίνεται στους 200 βαθμούς σε ταψί με στρωμένη λαδόκολα για 15-20 λεπτά
 - Το αλεύρι που πρέπει να χρησιμοποιείς για τέλεια πίτσα είναι το 00, πολυτελείας που κάνει το ζυμάρι ελαστικό.




