

Γέμιση με μανιτάρια



Η γέμιση είναι μια υπόθεση που είμαι σίγουρος πως απασχολεί αυτή τη στιγμή κάθε Ελληνίδα νοικοκυρά. Σήμερα ήρθα να δώσω λύση σε όσες στερέψατε από ιδέες αλλά και σε όσες θέλετε να κάνετε μια πιο ελαφριά και νόστιμη γέμιση. Πάμε να φτιάξουμε μια σούπερ γέμιση με μανιτάρια.

Υλικά:

- 1 κούπα ρύζι
- 1 κουταλιά ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1 κούπα μανιτάρια (Agaricus)
- 5 αποξηραμένα σύκα Καλαμάτας ΣΥΚΙΚΗ
- 1 κουταλιά αμύγδαλα
- 1 κουταλιά κουκουνάρι
- 1 κουταλιά καρύδια
- 1 κουταλιά κορινθιακή σταφίδα
- ½ ποτήρι κόκκινο ξηρό κρασί
- Αλάτι Ιμαλαίων Saltic
- 2 κουταλιές βούτυρο
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο ARISTON
- Μάυρο Πιπέρι
- 1 κουταλάκι κοφτό κανέλα
- 1 κουταλάκι κοφτό κύμινο (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

Βάζεις το βούτυρο στο τηγάκι και όσο λιώνει κόβεις τα μανιτάρια. Ρίχνεις το κρεμμύδι στο βούτυρο και προσθέτεις λίγο ελαιόλαδο. Ρίχνεις τα μανιτάρια. Κόβεις τα σύκα . Βάζεις το ρύζι στο τηγάκι να σωταριστεί και αυτό. Σε ένα άλλο τηγάκι καβουρδίζεις λίγο τα κουκουνάρια και τα αμύγδαλα. Κόβεις τα κάστανα στα τέσσερα. Σβήνεις το ρύζι με κρασί. Βάζεις αλάτι - πιπέρι και ρίχνεις τα κάστανα , τα σύκα , τα καβουρδισμένα αμύγδαλα και κουκουνάρια, τη σταφίδα και τέλος τα καρύδια. Ρίχνεις λίγη κανέλα και κύμινο. Προσθέτεις λίγο νερό και αφήνεις να σιγοβράσει μέχρι να μαγειρευτεί το ρύζι , περίπου 20 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.



Κάποια Tips για ψήσιμο γαλοπούλας:

- Αν ψήσεις χωριστά την γέμιση από την γαλοπούλα έχεις σίγουρα καλύτερο ψήσιμο της γέμισης και πιο ζουμερή γαλοπούλα.
- Πριν το ψήσιμο μην ξεχάσεις να αλείψεις τη γαλοπούλα με λάδι, αλάτι και πιπέρι και να την σκεπάσεις καλά στο στήθος με αλουμινόχαρτο.
- Κάθε φορά που ανοίγεις την πόρτα του φούρνου αλλάζεις έντονα την θερμοκρασία του θαλάμου. Με αυτό τον τρόπο το μαγείρεμα θα καθυστερήσει και το κρέας θα στεγνώσει.
- Το σωστό ξεπάγωμα της γαλοπούλας είναι από τα πιο σημαντικά σημεία στο μαγείρεμα της γαλοπούλας.
- Αν θέλεις να πετύχεις πιο τραγανή πέτσα, ξετυλίξε την γαλοπούλα μια ημέρα πριν και αφήσε τη στο ψυγείο χωρίς κάλυμμα.
- Το κρέας της γαλοπούλας δεν ψήνεται ομοιόμορφα αν είναι γεμισμένη.
- Μην ξεχνάς πως η γέμιση πρέπει να έχει κρυώσει πολύ καλά προτού γεμίσεις τη γαλοπούλα, έτσι αποφεύγεται ο κίνδυνος ανάπτυξης βακτηριδίων.
- Σε περίπτωση που φτιάξεις τη γέμιση από την προηγούμενη ημέρα, διατήρησε την στο ψυγείο και πριν την γεμίσεις άφησέ την να πάρει θερμοκρασία δωματίου.

- Τη γέμιση της γαλοπούλας θα την βάλεις αμέσως πριν την ψήσεις. Αν αφήσεις την γέμιση για ώρα στην ωμή γαλοπούλα, υπάρχει κίνδυνος δηλητηρίασης.



Αν θέλεις να δεις το υπόλοιπο μέρος του επεισοδίου Harry Cook που είναι γαλοπούλα πανέ και γαλοπούλα burger, δες [εδώ](#).



Γαλοπούλα πανέ - ΓαλοπουλοBurger



Είμαι σίγουρος πως υπάρχει πολύ κόσμος που φέτος δεν θέλησε να πάρει ολόκληρη γαλοπούλα αλλά παράλληλα δεν θέλει να στερηθεί και ένα ωραίο γιορτινό τραπέζι. Θέλω να σου προτείνω μια εναλλακτική συνταγή για το μαγείρεμα της κλασικής κατά τα άλλα γαλοπούλας τώρα τα Χριστούγεννα.

Υλικά Γαλοπούλα πανέ:

- 2 σνίτσελ γαλοπούλας (χτυπημένα φιλέτα)
- 1 μπολ τριμμένη φρυγανιά
- 100 γρ αλεύρι ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA
- ½ κουταλάκι Αλάτι Ιμαλαίων Saltic
- 1 αυγό
- 1 ποτήρι ηλιέλαιο για το τηγάνισμα
- 1 μικρή φέτα τυρί για κάθε κομμάτι γαλοπούλας

Για το σερβίρισμα:

- μικρά στρογγυλά ψωμάκια,
- ντομάτα, μαρούλι και ξερό κρεμμύδι,
- καραμελωμένα κρεμμύδια (βούτυρο-ζάχαρη)

σως για μπέργκερ:

- 2 κουταλιές κέτσαπ
- ½ κουταλάκι σόγια σως
- 1 κουταλάκι σιρόπι σοκολάτας

Εκτέλεση:

Σε ξεχωριστά πιάτα βάζεις το αλεύρι , την τριμμένη φρυγανιά και το αυγό χτυπημένο με λίγο αλάτι. Κόβεις τα σνιτσελάκια και τα περνάς πρώτα από το αλεύρι , μετά από το αυγό και τέλος από την φρυγανιά , και τα βάζεις στο τηγάνι. Τα βγάζεις σε απορροφητικό χαρτί και βάζεις μια φέτα τυρί από πάνω να λιώσει. Για την σάλτσα ανακατεύεις την κέτσαπ με την σόγια σος και το σιρόπι σοκολάτας. Κόβεις τα ψωμάκια αλείφεις με τη σος και βάζεις μαρούλι, ντομάτα, κρεμμύδι. Προσθέτεις τη γαλοπούλα και τα καραμελωμένα κρεμμύδια και το κλείνεις.

ΔΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΒΙΝΤΕΟ ΜΕ ΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ



Tips:

- Μέσα στο κουρκούτι μπορούν να μπουν και άλλα υλικά όπως ξηροί καρποί, τριμμένη παρμέζανα και βρώμη.
- Συνόδεψε τη γαλοπούλα πανέ με υπέροχες σπιτικές σάλτσες και απογειώστε την εξαιρετική γεύση.



Αν θέλεις να δεις το υπόλοιπο μέρος του επεισοδίου Harry Cook που είναι γέμιση με μανιτάρια, δες [εδώ](#).



bletsas^{gr}
Ευτύχης Μηνέτσας