

Menu

Πακετάκια τυρί σε φύλλο

Για 6-8 άτομα

ΥΛΙΚΑ

• 4 φύλλα του μπακλαβά, σε θερμοκρασία δωματίου • ελαιόλαδο για τα φύλλα • 200 γρ. ξινομυζήθρα, ή χιώτικο μαστέλο, κομμένο σε λεπτά φετάκια • φρεσκοτριμμένο πιπέρι ή μπουκόβο • 3 κουτ. σούπας γάλα • 2-3 κουτ. σούπας παπαρουνόσπορο, σουσάμι ή μαυροκούκι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλείψτε πολύ ελαφρά με λάδι ένα φύλλο και βάλτε επάνω ένα ακόμα, αλείφοντας και πάλι με λάδι. Κόψτε το φύλλο στα τέσσερα. Βάλτε σε καθένα από τα κομμάτια μερικά φετάκια τυρί στη μέση, πασπαλίστε με πιπέρι ή μπουκόβο και διπλώστε το φύλλο σαν φάκελο, να κλείσετε μέσα το τυρί. Αλείψτε την πάνω μεριά με γάλα και πασπαλίστε με παπαρουνόσπορο ή ό,τι άλλο διαλέξετε. Μέχρι το σημείο αυτό μπορείτε να έχετε ετοιμάσει τα «πακετάκια» μερικές ώρες πριν, ή την προηγούμενη μέρα, διατηρώντας τα σκεπασμένα στο ψυγείο. Περίπου 45 λεπτά προτού να σερβίρετε το ορεκτικό, προθερμάνετε το φούρνο στους 230°C. Στρώστε με λαδόχαρτο 1-2 λαμαρίνες και τοποθετήστε πάνω τα πακετάκια με το τυρί. Ψήστε για 15-20 λεπτά, να ροδίσει καλά το φύλλο. Σερβίρετε αμέσως.



Κολιοί confit σε μυρωδάτο ελαιόλαδο, με ρόκα

Για 6-8 άτομα

ΥΛΙΚΑ

• 4 φλιτζ. ελαιόλαδο • 2 κλωνάρια θυμάρι • 3 φύλλα δάφνη • 1 κρεμμύδι μικρό, κομμένο σε λεπτές ροδέλες • 1 καρότο κομμένο σε λεπτές φέτες • 4 κολιοί μικροί (800 γρ. - 1 κιλό) ανοιγμένοι σε φιλέτα με βγαλμένο κόκαλο • 1 λεμόνι μικρό, κομμένο σε λεπτές φέτες • 1 μάτσο φύλλα ρόκα τρυφερά • αλάτι βράχων, όσο θέλετε • 4 κουτ. γλυκού ξίδι βαλσαμικό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ρηχό ταψί με βαρύ πάτο, αρκετά μεγάλο να χωρέσει τους κολιούς, και σε πολύ χαμηλή φωτιά, στην εστία, αναμειξτε το ελαιόλαδο με τα μυρωδικά, βάλτε και το κρεμμύδι, το καρότο και το ψάρι, κατά προτίμηση σε μία στρώση. Αφήστε περίπου 10 λεπτά ή περισσότερο σε σταθερή θερμοκρασία, μέχρι το ψάρι να σφίξει. Κατεβάστε από τη φωτιά, προσθέστε τις φέτες λεμόνι και αφήστε να κρυώσει στο λάδι, σε θερμοκρασία δωματίου. Αν θέλετε μπορείτε να ψήσετε τα ψάρια στο λάδι, σκεπασμένα με διπλό αλουμινοχαρτό, στους 160°C.

Με σπάτουλα τρυπητή, βγάλτε το ψάρι από τη φωτιά και μεταφέρετε σε πιατέλα στρωμένη με χαρτί κουζίνας για να στραγγίσει. Σε κάθε πιάτο, βάλτε βουναλάκι ρόκα και από πάνω ακουμπήστε 2 κομμάτια ψάρι. Πασπαλίστε με το αλάτι, περιχύστε το κάθε πιάτο με 1 κουταλιά γλυκού ξίδι βαλσαμικό και σερβίρετε.