

Ρολάκια – σπαγγάκια χοιρινά αλά κρεμ, μεμανιτάρια



Υλικά: 5 ρολάκια-σπαγγάκια, 250 γρμανιτάρια, 50 γρμπέικον, 200 ml κρέμα γάλακτος, ελαιόλαδο, μαϊντανός, αλάτι, πιπέρι.

Προετοιμασία: Σε ζεστό λάδι τοποθετούμε τα ρολάκια-σπαγγάκια (έχουν αλάτι και μπαχαρικά, δεν προσθέτουμε επιπλέον) και τηγανίζουμε από όλες τις πλευρές προσεκτικά ώστε να μην καούν αλλά να πάρουν χρώμα. Προσθέτουμε το μπέικον ψιλοκομμένο και τηγανίζουμε ελαφρώς σε μέτρια φωτιά. Αφαιρούμε το μισό λάδι-λίπος από το τηγάνι και προσθέτουμε ταμανιτάρια μαζί με μισό ποτήρι νερό. Αφήνουμε να σιγοβράσουν για 30 λεπτά περίπου. Αν εξατμιστούν πολύ τα υγρά, προσθέτουμε μισό ποτήρι νερό επιπλέον. Όταν ψηθούν ταμανιτάρια, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, ψιλοκομμένο μαϊντανό (αλάτι και πιπέρι προαιρετικά) και τα αφήνουμε λίγα λεπτά σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μειωθούν τα υγρά και να πήξει η κρέμα.

Σερβίρεται με ζυμαρικά.

Καλή σας όρεξη !

Ρολάκια – σπαγγάκια χοιρινά με λευκό κρασί



Υλικά: 4 ρολάκια-σπαγγάκια χοιρινά, 100 ml λευκό κρασί, 100 γρ καπνιστό μπέικον, 1 κρεμμύδι, 2 καρότα, 3-4 μανιτάρια μεγάλα, αλάτι, πιπέρι, 1 φύλλο δάφνης.

Προετοιμασία: Τοποθετούμε τα ρολάκια-σπαγγάκια (έχουν αλάτι και μπαχαρικά, δεν προσθέτουμε επιπλέον) σε ένα τηγάνι με λάδι και τηγανίζουμε μέχρι να πάρουν χρώμα από όλες τις πλευρές. Σβήνουμε με το μισό κρασί και προσθέτουμε ένα ποτήρι νερό. Αφήνουμε να σιγοβράσουν.

Εντωμεταξύ, σε ένα άλλο τηγάνι με λίγο λάδι, τηγανίζουμε προσθέτοντας με τη σειρά που αναφέρονται και ανά ένα λεπτό τα εξής υλικά: μπέικον, κρεμμύδι φιλοκομμένο, μανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες καρότα κομμένα σε φέτες. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και το φύλλο δάφνης. Τέλος ρίχνουμε το υπόλοιπο κρασί και σιγοβράζουμε για 2 λεπτά περίπου.

Στη συνέχεια αναμιγνύουμε με το κρέας και αφήνουμε να μαγειρευτούν σε χαμηλή φωτιά για 40 λεπτά περίπου.

Σερβίρεται με ζυμαρικά ή ρύζι.

Καλή σας όρεξη !

Ρολάκια – σπαγγάκια χοιρινά με μουστάρδα



Υλικά: 4 ρολάκια-σπαγγάκια, 1 κρεμμύδι, 50 γρ. βούτυρο, ελαιόλαδο, 50 ml λευκό ξηρό κρασί, 2 κουταλιές της σούπας μουστάρδα, 50 ml κρέμα γάλακτος, 1 ποτήρι νερό.

Προετοιμασία: Σε μια κατσαρόλα τοποθετούμε το βούτυρο, το λάδι και τα ρολάκια-σπαγγάκια (έχουν αλάτι και μπαχαρικά, δεν προσθέτουμε επιπλέον). Τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά γύρω γύρω μέχρι να πάρουν χρώμα. Προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ανακατεύουμε συνεχώς και μετά από 2 λεπτά σβήνουμε με το λευκό κρασί. Αφήνουμε να πάρουν βράση και προσθέτουμε το νερό. Κλείνουμε την κατσαρόλα και μαγειρεύουμε για 30 - 45 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος και τη μουστάρδα και ρίχνουμε στην κατσαρόλα. Αφήνουμε στη χαμηλή φωτιά μέχρι να πυκνώσει λίγο η σάλτσα.

Σερβίρεται με ζυμαρικά ή ρύζι.

Καλή σας όρεξη !

Ρολάκια-σπαγγάκια χοιρινά με σάλτσα ντομάτας

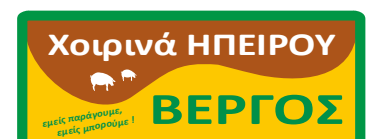


Υλικά: 4 ρολάκια-σπαγγάκια, 400 γραμμάρια συμπυκνωμένος χυμός ντομάτας, 1 φρέσκια ντομάτα τριμμένη στον τρίφτη (προαιρετικά), 1 μεγάλο κρεμμύδι, 20 ml λευκό κρασί (ή 2 κουταλιές της σούπας), (5 σπόρους κόλιανδρο ή θυμάρι προαιρετικά), αλάτι πιπέρι, 2 κουταλιές της σούπας αλεύρι, μισό ποτήρι νερό.

Προετοιμασία: Προσθέτουμε τα ρολάκια-σπαγγάκια (έχουν αλάτι και μπαχαρικά, δεν προσθέτουμε επιπλέον) και τηγανίζουμε όλες τις πλευρές μέχρι να πάρουν χρώμα. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το ρίχνουμε στην κατσαρόλα όπου έχουμε βάλει το κρέας και σωτάρουμε. Όταν το κρεμμύδι ροδίσει, πασπαλίζουμε με το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε το κρασί και μετά από ένα λεπτό το συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας και την τριμμένη ντομάτα. Συμπληρώνουμε με το νερό και προσθέτουμε λίγο αλάτι, πιπέρι και τα μυρωδικά. Σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε για 45 λεπτά περίπου σε χαμηλή φωτιά ή 20 λεπτά σε χύτρα ταχύτητας.

Σερβίρεται με ρύζι ή ζυμαρικά.

Καλή σας όρεξη !



Ρολάκια-σπαγγάκια χοιρινά μεσογειακή συνταγή



Υλικά: 8 ρολάκια-σπαγγάκια, 1 πράσινη πιπεριά και 1 κόκκινη πιπεριά, 2 κρεμμύδια, 1 κονσέρβα αποφλοιωμένες ντομάτες ή 3 φρέσκιες τριμμένες ντομάτες, 2 σκελίδες σκόρδο, 15 μαύρες ελιές, ελαιόλαδο, ρίγανη, αλάτι, πιπέρι.

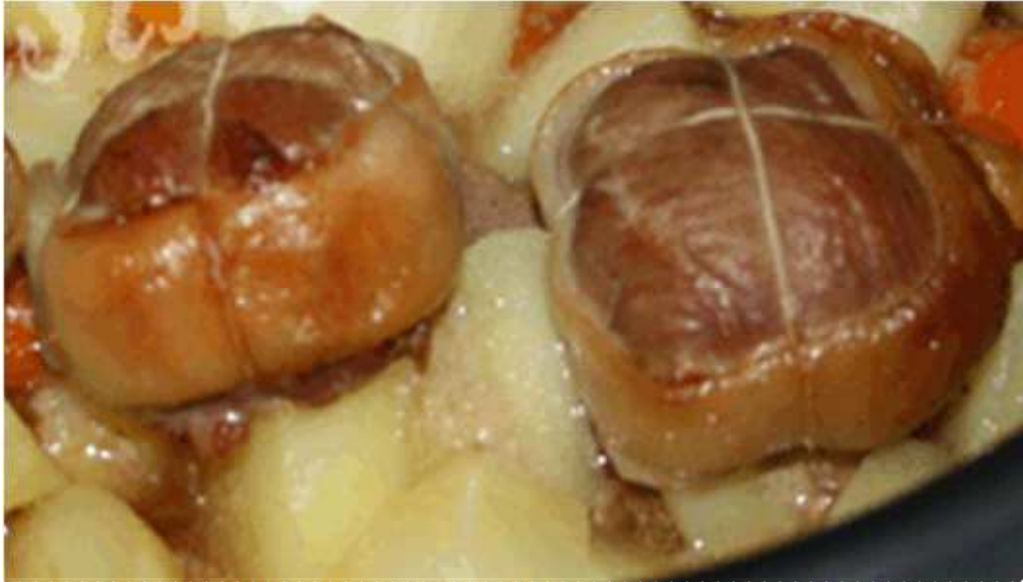
Προετοιμασία: Προσθέτουμε τα ρολάκια-σπαγγάκια σε μια κατσαρόλα με λάδι και τηγανίζουμε όλες τις πλευρές μέχρι να πάρουν χρώμα (έχουν αλάτι και μπαχαρικά, δεν προσθέτουμε επιπλέον). Αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα και προσθέτουμε τα κρεμμύδια καθαρισμένα και κομμένα σε φέτες και το σκόρδο ψιλοκομμένο και τηγανίζουμε. Κόβουμε τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια, τις προσθέτουμε στην κατσαρόλα μαζί με τις ντομάτες και μαγειρεύουμε για 5 λεπτά. Προσθέτουμε τα σπαγγάκια, τις ελιές (το αλάτι και το πιπέρι προαιρετικά) και μαγειρεύουμε για επιπλέον 50 λεπτά περίπου.

Σερβίρεται με ρύζι ή ζυμαρικά.

Καλή σας όρεξη !



Ρολάκια-σπαγγάκια χοιρινά στο φούρνο με πατάτες



Υλικά: 6 ρολάκια-σπαγγάκια, 3 μεγάλες πατάτες, 1 κρεμμύδι, 4 μεγάλα καρότα, 1 κύβο νοστιμιάς (KNOR), νερό, αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο, 1 ποτήρι ζεστό νερό.

Προετοιμασία: Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 ° C. Καθαρίζουμε το κρεμμύδι, το κόβουμε σε ροδέλες και τοποθετούμε στο κάτω μέρος του ταψιού. Πλένουμε και ξεφλουδίζουμε τις πατάτες και τα καρότα. Κόβουμε σε μικρά κομμάτια, αλατοπιπερώνουμε και τα βάζουμε πάνω από τα κρεμμύδια. Αραιώνουμε τον κύβο στο ζεστό νερό και περιχύνουμε στα λαχανικά. Τέλος τοποθετούμε τα ρολάκια-σπαγγάκια (έχουν αλάτι και μπαχαρικά, δεν προσθέτουμε επιπλέον) πάνω από τις πατάτες και περιχύνουμε με το λάδι.

Ψήνουμε για μία ώρα.

Καλή σας όρεξη !