



ΧΡΟΝΙΑ
ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ
ΜΙΤΣΙΔΗ

Οι Συνταγές
που σε φέρνουν σπίτι



MITSIDES



Τα χωριάτικα μακαρόνια Μιτσιδη συμπληρώνουν αισίως 60 χρόνια πετυχημένης παρουσίας στην Κυπριακή αγορά. Από την πρώτη στιγμή, τα μακαρόνια μας αυτά αγαπήθηκαν από μικρούς και μεγάλους και μέχρι και σήμερα εξακολουθούν να είναι τα αγαπημένα μακαρόνια όλης της οικογένειας. Τα μακαρόνια που λατρεύουν τα παιδιά μας, τα μακαρόνια που παίρνουν μαζί τους οι φοιτητές μας στη βαλίτσα τους για τις σπουδές στο εξωτερικό, τα μακαρόνια που μεταφέρουν μαζί τους και οι απόδημοι μας πίσω στις χώρες διαμονής τους!

Η ιδέα ξεκίνησε το 1965 από τους διευθυντές της 2ης γενειάς, οι οποίοι θέλησαν να αναπαράξουν την παραδοσιακά συνταγή των χειροποίητων μακαρονιών που έφτιαχναν παλιά οι νοικοκυρές στο σπίτι, τα οποία άπλωναν πάνω σε τσέστους στον ήλιο να στεγνώσουν. Και ακριβώς επειδή επρόκειτο για «παραδοσιακή» συνταγή, δημιουργήθηκε και αυτή η ξεχωριστή χάρτινη συσκευασία, διακοσμημένη με το Φυθκιώτικο υφαντό και τον τσέστο, η οποία διατηρείται σχεδόν αναλλοίωτη μέχρι και σήμερα. Παραδοσιακά, τα μακαρόνια μας αυτά μαγειρεύονται στο ζουμί της κότας και σερβίρονται με μπόλικο τριμμένο χαλλούμι και δυόσμο, μαζί με το βραστό κοτόπουλο. Αυτή είναι και η πιο συνηθισμένη συνταγή, η οποία παρ' όλο που είναι απλή είναι και πεντανόστιμη. Θελήσαμε όμως, με την ευκαιρία της επετείου αυτής, να σας προσφέρουμε και κάποιες άλλες εμπνευσμένες συνταγές, μία για κάθε μήνα του χρόνου, τις οποίες σας παρουσιάζουμε στο βιβλίο μας αυτό. Ελπίζουμε να τις απολαύσετε και καλή σας όρεξη!!

ΜΙΤΣΙΔΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΛΤΔ

Mitsides village pasta happily completes 60 years of successful presence in the Cyprus market. From the very beginning, our village macaroni was loved by young and old and to this day it continues to be the favorite macaroni of the whole family. The macaroni that our children love, the macaroni that our students take with them in their suitcases for their studies abroad, the macaroni that our expatriates carry with them back to their countries of residence!

The idea began in 1965 by the 2nd generation directors, who wanted to reproduce the traditional recipe of handmade macaroni that housewives used to make at home, which they spread out on wicker baskets (tsestos) in the sun to dry. And precisely because it was a "traditional" recipe, this special paper package was created, decorated with the "Fythkiotiko" woven fabric and the "tsestos". A package that has remained almost unchanged to this day. Traditionally, our village pasta is cooked in rich chicken broth and served with plenty of grated halloumi and dried mint, along with boiled chicken. This is the most common recipe, which although simple is also delicious. However, on the occasion of this 60th anniversary, we wanted to offer you some additional inspired recipes, one for each month of the year, which we present to you in this book. We hope you enjoy them and bon appetit!!

MITSIDES PUBLIC COMPANY LTD

Οι συνταγές μας Our recipes

2. Ιανουάριος - January

Χωριάτικα μακαρόνια με κιμά κοτόπουλου και ελαφριά μπεσαμέλ

Village Pasta with Chicken Mince and Light Béchamel

4. Φεβρουάριος - February

Χωριάτικα Μακαρόνια με μοσχάρι κοκκινιστό

Village Pasta with Braised Beef in Tomato Sauce

6. Μάρτιος - March

Χωριάτικα Μακαρόνια με ραγού λαχανικών

Village Pasta with Vegetable Ragù

8. Απρίλιος - April

Χωριάτικα Μακαρόνια με μανιτάρια στο φούρνο

και vegan μπεσαμέλ

Baked Village Pasta with Mushrooms and Vegan Béchamel

10. Μάιος - May

Χωριάτικα Μακαρόνια με σάλτσα ψητής πιπεριάς και ντομάτας

Village Pasta with Roasted Pepper and Tomato Sauce

12. Ιούνιος - June

Χωριάτικα Μακαρόνια με καθιστό χταπόδι

Village Pasta with Braised Octopus

14. Ιούλιος - July

Σαλάτα με Χωριάτικα Μακαρόνια, τόνο και ντρέσινγκ με μουστάρδα

Pasta Salad with Tuna and Mustard Dressing

16. Αύγουστος - August

Σαλάτα της γιαγιάς με Χωριάτικα Μακαρόνια, πιπεριές και φέτα

Grandma's Salad with Village Pasta, Peppers and Feta

18. Σεπτέμβριος - September

Χωριάτικα Μακαρόνια με λούντζα, χαλλούμι και ντοματίνια

Village Pasta with Lountza, Halloumi, and Cherry Tomatoes

20. Οκτώβριος - October

Χωριάτικα Μακαρόνια με σάλτσα από κυπριακό λουκάνικο

Village Pasta with Cypriot Sausage Sauce

22. Νοέμβριος - November

Χωριάτικα Μακαρόνια της γιαγιάς (με κιμά)

Grandma's Village Pasta (with Minced Meat)

24. Δεκέμβριος - December

Χωριάτικα Μακαρόνια με κοτόπουλο, χαλλούμι και δυόσμο στο φούρνο

Baked Village Pasta with Chicken, Halloumi, and Mint



Χωριάτικα μακαρόνια με κιμά κοτόπουλου και ελαφριά μπεσαμέλ

ΥΛΙΚΑ

(για 6-8 άτομα)

1 συσκευασία (500γρ.) Χωριάτικα Μακαρόνια Μιτσίδη
1 κύβο Φυσικό Ζωμό Κότας Μιτσίδη
1 κουταλάκι αλάτι
2½ λίτρα νερό

Για τον κιμά κοτόπουλου

1 κιλό κιμά κοτόπουλου
½ φλ. ελαιόλαδο
1 φλ. κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 φύλλο δάφνης
1 φλ. καρότο τριμμένο
1 φλ. άσπρο ξηρό κρασί
1 συσκευασία Ψιλοκομμένες Ντομάτες Μιτσίδη (400γρ.)
1 μικρή συσκευασία Περαστί Ντομάτα (Passata) Μιτσίδη (200γρ.)
1 κουταλάκι πάπρικα
1 γεμάτο κουταλάκι κανέλα
1½ κουταλάκι αλάτι
½ κουταλάκι μαύρο πιπέρι
1 φλ. μαϊντανό ψιλοκομμένο

Για την μπεσαμέλ

1 λίτρο χλιαρό γάλα
⅓ φλ. ηλιέλαιο
⅔ φλ. Φαρίνα Μιτσίδη
1 φλ. Ξηρή αναρή τριμμένη (και επιπλέον για γαρνίρισμα)
3 αυγά χτυπημένα
1 κουταλάκι αλάτι
¼ κουταλάκι μαύρο πιπέρι
¼ κουταλάκι μοσχοκάρυδο τριμμένο
1 φλ. στραγγιστό γιαούρτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε τα μακαρόνια στα 2½ λίτρα νερό με το αλάτι και ζωμό για περίπου 20 λεπτά, τα σουρώνουμε και τα αφήνουμε να στραγγίσουν. Σοτάρουμε το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο 3-4 λεπτά, προσθέτουμε τον κιμά και τη δάφνη και σοτάρουμε 10 λεπτά. Προσθέτουμε το καρότο, σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέτουμε τις ντομάτες, πασάτα, πάπρικα, κανέλα, αλάτι, πιπέρι και μαϊντανό και σιγοβράζουμε μέχρι να δέσει η σάλτσα. Για τη μπεσαμέλ, ζεσταίνουμε το ηλιέλαιο, ρίχνουμε το αλεύρι ανακατεύοντας μέχρι να πάρει λίγο χρώμα. Προσθέτουμε το γάλα, ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις πήξει, προσθέτουμε την αναρή, αυγά, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και γιαούρτι και σιγοβράζουμε 2-3 λεπτά. Σε ταψί βάζουμε τα μακαρόνια, τον κιμά και λίγη μπεσαμέλ, ανακατεύουμε και καλύπτουμε με την υπόλοιπη. Πασπαλίζουμε με έξτρα αναρή και ψήνουμε στους 180 °C για 50 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

Village Pasta with Chicken Mince and Light Béchamel

INGREDIENTS

(Serves 6-8)

1 pack (500 g) Mitsides Village Pasta
1 cube Mitsides Natural Chicken Bouillon
1 tsp salt
2½ liters water

For the chicken mince

1 kg ground chicken
½ cup olive oil
1 cup onion, finely chopped
1 bay leaf
1 cup carrot, grated
1 cup dry white wine
1 can Mitsides Chopped Tomatoes (400g)
1 small pack Mitsides Passata (200g)
1 tsp paprika
1 heaped tsp cinnamon
1½ tsp salt
½ tsp black pepper
1 cup parsley, finely chopped

For the light béchamel

1 liter warm milk
¼ cup sunflower oil
⅔ cup Mitsides Plain Flour
1 cup dry anari cheese, grated (plus extra for topping)
3 eggs, beaten
1 tsp salt
¼ tsp black pepper
¼ tsp nutmeg, grated
1 cup strained yogurt

METHOD

Boil the pasta in 2½ liters water with the salt and stock for about 20 minutes. Drain well and set aside.

Sauté the onion in the olive oil for 3-4 minutes, then add the meat and bay leaf and cook for 10 minutes. Add the carrot, deglaze with the wine, and let the alcohol evaporate. Stir in the tomatoes, passata, paprika, cinnamon, salt, pepper and parsley, and simmer until the sauce thickens.

For the béchamel, heat the oil and stir in the flour until lightly toasted. Gradually add the milk, stirring constantly. Once it thickens, add the anari, eggs, salt, pepper, nutmeg, and yogurt, and simmer for 2-3 minutes. In a baking dish, combine the pasta, meat, and some béchamel, then cover with the remaining béchamel. Sprinkle with more anari and bake at 180 °C for 50 minutes, until golden.

Χωριάτικα Μακαρόνια με μοσχάρι κοκκινιστό

ΥΛΙΚΑ

(για 6 άτομα)

- 1 συσκευασία Χωριάτικα Μακαρόνια Μιτσίδη
- 1 κιλό μοσχάρι (λαιμό ή ελιά), κομμένο σε μικρά κυβάκια
- 2 κουταλάκια αλάτι
- 1/2 κουταλάκι μαύρο πιπέρι
- 1/2 φλ. ηλιέλαιο
- 3 μέτρια κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1/2 φλ. κόκκινο ξηρό κρασί
- 2 κουταλιές Πάστα Ντομάτας Μιτσίδη
- 2-3 μέτριες φρέσκιες ντομάτες, τριμμένες
- 1 ξυλάκι κανέλα
- 2 φύλλα δάφνης
- 7 φλ. χλιαρό νερό

Για το σερβίρισμα

Ξηρή αναρή ή χαλλούμι τριμμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στεγνώνουμε το μοσχάρι καλά. Αναμειγνύουμε το αλάτι και μαύρο πιπέρι και πασπαλίζουμε καλά το κρέας. Ζεσταίνουμε το ηλιέλαιο σε πλατιά κατσαρόλα και ροδίζουμε το μισό κρέας 2-3 λεπτά από κάθε πλευρά. Αφαιρούμε και επαναλαμβάνουμε με το υπόλοιπο κρέας. Αφαιρούμε και κρατάμε το κρέας σκεπασμένο. Στην ίδια κατσαρόλα σοτάρουμε το κρεμμύδι 4 λεπτά, προσθέτουμε το σκόρδο και ανακατεύουμε. Επιστρέφουμε το κρέας, αφίνουμε να ζεσταθεί και σβήνουμε με το κρασί, βράζοντας 5 λεπτά για να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέτουμε την πάστα ντομάτας, ντομάτες, κανέλα και δάφνη και βράζουμε 10 λεπτά. Ρίχνουμε 3 φλιτζάνια χλιαρό νερό, αφίνουμε να κοκλάσει, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε σκεπασμένα 2 ώρες, ανακατεύοντας περιστασιακά. Τέλος, προσθέτουμε τα μακαρόνια, αλάτι και το υπόλοιπο νερό και βράζουμε 20 λεπτά μέχρι να ψηθούν. Σερβίρουμε με τριμμένη ξηρή αναρή ή χαλλούμι.

Village Pasta with Braised Beef in Tomato Sauce

INGREDIENTS

(Serves 6)

- 1 pack Mitsides Village Pasta
- 1 kg beef (neck or chuck), cut into small cubes
- 2 tsp salt
- 1/2 tsp black pepper
- 1/2 cup sunflower oil
- 3 medium onions, finely chopped
- 3 garlic cloves, finely chopped
- 1/2 cup dry red wine
- 2 Tbsp Mitsides Tomato Paste
- 2-3 medium fresh tomatoes, grated
- 1 cinnamon stick
- 2 bay leaves
- 7 cups lukewarm water

For serving

Grated dry anari cheese or halloumi

METHOD

Pat the beef dry. Mix the salt and black pepper and season the meat thoroughly. Heat the oil in a large pot and brown half of the meat for 2-3 minutes on each side. Remove and repeat with the remaining meat. Remove and set aside covered.

In the same pot, sauté the onion for 4 minutes, add the garlic, and stir. Return the meat, heat through, and deglaze with the wine, cooking 5 minutes to evaporate the alcohol. Add the tomato paste, tomatoes, cinnamon, and bay leaf, and simmer for 10 minutes. Pour in 3 cups of warm water, bring to a boil, lower the heat, cover, and simmer for 2 hours, stirring occasionally.

Finally, add the pasta, salt, and remaining water, and cook for 20 minutes until the pasta is tender. Serve with grated dry anari or halloumi.





Χωριάτικα Μακαρόνια με ραγού λαχανικών

ΥΛΙΚΑ

(για 6 μερίδες)

- 1 συσκευασία Χωριάτικα Μακαρόνια Μιτσιδν
- 1 κύβο Φυσικό Ζωμό Λαχανικών Μιτσιδν
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 2 ½ λίτρα νερό

Για το ραγού λαχανικών

- ⅓ φλ. ελαιόλαδο
- 1 φλ. κόκκινο ξηρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
- 3 φλ. μελιτζάνες, σε κυβάκια
- 2 φλ. καρότα, σε κυβάκια
- 2 φλ. κολοκυθάκια, σε κυβάκια
- ½ φλ. πράσινη πιπεριά, σε τετραγωνάκια
- 1 φλ. γλυκιά κόκκινη πιπεριά, σε τετραγωνάκια
- 1 φλ. γλυκιά κίτρινη πιπεριά, σε τετραγωνάκια
- ⅔ φλ. (170ml) κόκκινο ξηρό κρασί
- 1 κονσέρβα (400γρ.) Ψιλοκομμένες Ντομάτες Μιτσιδν
- 1 φλ. (250ml) Περαστί Ντομάτα Passata Μιτσιδν
- 1 φλ. μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 κουταλάκι αλάτι
- ½ κουταλάκι μαύρο πιπέρι
- 5-6 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι (ή 1 κουταλάκι αποξηραμένο)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε τα μακαρόνια σε 2½ λίτρα κοχλαστό νερό στο οποίο έχουμε προσθέσει το αλάτι και τον ζωμό, για περίπου 20 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Τα σουρώνουμε κρατώντας 1 φλιτζάνι από το ζωμό.

Εν τω μεταξύ, σε τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2 λεπτά περίπου. Προσθέτουμε το σκόρδο και τα κομμένα λαχανικά. Σοτάρουμε για 10 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Ρίχνουμε το κρασί και βράζουμε μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέτουμε τις ψιλοκομμένες ντομάτες και την πασάτα και βράζουμε ακόμα 10 λεπτά. Προσθέτουμε τον μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι και θυμάρι. Βράζουμε για ακόμα 2 λεπτά και προσθέτουμε τα στραγγισμένα μακαρόνια και τον ζωμό που κρατήσαμε. Ανακατεύουμε και σερβίρουμε γαρνίροντας με λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό και θυμάρι.

Village Pasta with Vegetable Ragù

INGREDIENTS

(serves 6)

- 1 pack Mitsides Village Pasta
- 1 cube Mitsides Natural Vegetable Bouillon
- 1 tsp salt
- 2½ liters water

For the vegetable ragù

- ⅓ cup olive oil
- 1 cup red onion, finely chopped
- 1 garlic clove, smashed
- 3 cups eggplant, diced
- 2 cups carrots, diced
- 2 cups dark zucchini, diced
- ½ cup green pepper, diced
- 1 cup red bell pepper, diced
- 1 cup yellow bell pepper, diced
- ⅔ cup dry red wine
- 1 can (400 g) Mitsides Chopped Tomatoes
- 1 cup (250 ml) Mitsides Passata
- 1 cup parsley, finely chopped
- 1 tsp salt
- ½ tsp black pepper
- 5-6 sprigs fresh thyme or 1 tsp dried thyme

METHOD

Bring to a boil 2½ lt water, add the salt and stock cube and boil the pasta for about 20 minutes, stirring occasionally.

Drain, reserving 1 cup of the broth.

Meanwhile, heat the olive oil in a deep pan and sauté the onion for about 2 minutes. Add the garlic and diced vegetables. Sauté for 10 minutes, stirring occasionally. Pour in the wine and cook until the alcohol evaporates. Add the chopped tomatoes and passata and simmer for another 10 minutes. Stir in the parsley, salt, pepper and thyme, and cook for 2 more minutes. Add the drained pasta and reserved broth, toss and serve, garnished with extra parsley and thyme.

Χωριάτικα Μακαρόνια με μανιτάρια στο φούρνο και vegan μπεσαμέλ

ΥΛΙΚΑ

(για 6 άτομα)

- 1 συσκευασία Χωριάτικα Μακαρόνια Μισιδν
- 1 κουταλιά Φυσιική Σκόνη Λαχανικών Μισιδν
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 3 λίτρα νερό
- 1 κιλό άσπρα μανιτάρια, σε φέτες
- 1/3 φλ. ελαιόλαδο
- 1 φλ. κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 συσκευασία Περσική Ντομάτα (Passata) Μισιδν (500gr)
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 πρέζα πιπέρι
- 1/2 κουταλάκι κύμινο (αρτυσία)
- 1 φλ. μαϊντανό ψιλοκομμένο

Για τη vegan μπεσαμέλ

- 1/2 φλ. ηλιέλαιο
- 3/4 φλ. Φαρίνα «00» Μισιδν
- 3 φλ. ρόφημα σόγιας ή αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 1 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1 κοφτό κουταλάκι κανέλα
- 2 1/2 φλ. νηστίσιμο τυρί, τριμμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C. Βράζουμε το νερό με το αλάτι και τη σκόνη λαχανικών, προσθέτουμε τα μακαρόνια και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Βράζουμε 20 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα, σουρώνουμε και κρατάμε 1 λίτρο από τον ζωμό.

Σε τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι 3-4 λεπτά. Προσθέτουμε τα μανιτάρια σταδιακά, και αφού σοταριστούν την πασάτα, κανέλα, αλάτι, πιπέρι, κύμινο και μαϊντανό. Αφήνουμε να εξατμιστούν τα υγρά και σβήνουμε τη φωτιά.

Για τη μπεσαμέλ, ζεσταίνουμε το λάδι και ρίχνουμε το αλεύρι ανακατεύοντας μέχρι να πάρει λίγο χρώμα. Προσθέτουμε σταδιακά το ρόφημα σόγιας ή αμυγδάλου και τον ζωμό που κρατήσαμε, ανακατεύουμε μέχρι να πήξει και προσθέτουμε αλάτι, κανέλα και 2 φλιτζάνια νηστίσιμο τυρί.

Σε ταψί στρώνουμε τα μακαρόνια, μανιτάρια και λίγη μπεσαμέλ και ανακατεύουμε. Καλύπτουμε με την υπόλοιπη μπεσαμέλ και τυρί και ψήνουμε 1 ώρα μέχρι να ροδίσει.

Baked Village Pasta with Mushrooms and Vegan Béchamel

INGREDIENTS

(Serves 6)

- 1 pack Mitsides Village Pasta
- 1 Tbsp Mitsides Natural Vegetable Powder
- 1 tsp salt
- 3 liters water
- 1 kg white mushrooms, sliced
- 1/3 cup olive oil
- 1 cup onion, finely chopped
- 1 pack Mitsides Passata (500g)
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp salt
- A pinch of pepper
- 1/2 tsp cumin
- 1 cup parsley, finely chopped

For the vegan béchamel

- 1/2 cup sunflower oil
- 3/4 cup Mitsides Plain Flour
- 3 cups unsweetened soy or almond milk
- 1 1/2 tsp salt
- 1 level tsp cinnamon
- 2 1/2 cups vegan cheese, grated

METHOD

Preheat the oven to 180°C. Boil the water with the salt and vegetable powder, add the pasta, lower the heat, and cook for 20 minutes, stirring occasionally. Drain, reserving 1 liter of the stock.

In a skillet, heat the olive oil and sauté the onion for 3-4 minutes. Add the mushrooms gradually, and cook until golden. Stir in the passata, cinnamon, salt, pepper, cumin, and parsley. Cook until the liquids evaporate, then remove from heat.

For the béchamel, heat the oil and stir in the flour until lightly colored. Gradually add the soy or almond milk and reserved stock, stirring until thickened. Season with salt, cinnamon, and 2 cups of vegan cheese.

In a baking dish, put the pasta, mushrooms, and some béchamel and mix. Cover with the remaining béchamel and cheese, and bake for 1 hour until golden brown.





Χωριάτικα Μακαρόνια με σάλτσα ψητής πιπεριάς και ντομάτας

ΥΛΙΚΑ

(για 4 άτομα)

2 φλ. (350γρ.) Χωριάτικα Μακαρόνια Μιτσίδη
1 κύβο Φυσικό Ζωμό Λαχανικών Μιτσίδη
1 κουταλάκι αλάτι
1½ λίτρο κοχλαστό νερό
2-3 γλυκιές κόκκινες πιπεριές, κομμένες στη μέση, χωρίς
κοτσάνια και σπόρους
10-12 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
1 καρότο, ξεφλουδισμένο, σε 3-4 κομμάτια
2 κρεμμύδια, καθαρισμένα, σε 4 κομμάτια
3 σκελίδες σκόρδο, ξεφλουδισμένες
¼ φλ. ελαιόλαδο
1 κουταλάκι αλάτι
½ κουταλάκι νιφάδες τσίλι (καυτερό μπούκοβο)
15 μεγάλα φύλλα βασιλικού
1 καλά γεμάτη κουταλιά Πάστα Ντομάτας Μιτσίδη
1 κουταλάκι γλυκιά πάπρικα
1 κουταλιά ξύδι
2 κουταλιές ροδόμελο (Pomegranate Molasses)
1 φλ. τριμμένο καλλούμι, + επιπλέον για το σερβίρισμα
½ φλ. στραγγιστό γιαούρτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ταψί βάζουμε τις πιπεριές με τη φλούδα να κοιτάζει προς
τα πάνω. Βάζουμε και τα ντοματίνια, καρότο, κρεμμύδια και
σκόρδα, τα ανακατεύουμε με το ελαιόλαδο (κρατώντας
1 κουταλιά), πασπαλίζουμε με το αλάτι και μπούκοβο και
ψηνουμε στους 200 °C για 40-50 λεπτά. Αφαιρούμε από
τον φούρνο και βάζουμε τις ψημένες πιπεριές σε σακούλι με
ζίπ για 5 λεπτά και αφαιρούμε τις φλούδες τους. Αλέθουμε τα
ψημένα λαχανικά σε μπλέντερ με το βασιλικό.
Βράζουμε τα μακαρόνια στο κοχλαστό νερό με το αλάτι και
τον ζωμό για 20 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα.
Σουρώνουμε, κρατώντας 1 φλ. από τον ζωμό. Σε τηγάνι
ζεσταίνουμε την 1 κουταλιά ελαιόλαδο, προσθέτουμε
την πάστα ντομάτας και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα
αλεσμένα λαχανικά, πάπρικα, ξύδι, ροδόμελο, τριμμένο
καλλούμι και γιαούρτι. Προσθέτουμε τα μακαρόνια μαζί με
τον ζωμό, ανακατεύουμε και σερβίρουμε πασπαλίζοντας με
τυρί και βασιλικό.

Village Pasta with Roasted Pepper and Tomato Sauce

INGREDIENTS

(serves 4)

2 cups (350 g) Mitsides Village Pasta
1 cube Mitsides Natural Vegetable Bouillon
1 tsp salt
1½ liters boiling water
2-3 sweet red peppers, halved lengthwise, seeds and
stems removed
10-12 cherry tomatoes, halved
1 medium carrot, peeled and cut in 3-4 pieces
2 onions, peeled and quartered
3 garlic cloves, peeled
¼ cup olive oil
1 tsp salt
½ tsp chili flakes
15 large basil leaves
1 heaped Tbsp Mitsides Tomato Paste
1 tsp sweet paprika
1 Tbsp vinegar
2 Tbsp pomegranate molasses
1 cup grated halloumi + extra for serving
½ cup strained yogurt

METHOD

Place the peppers on a baking tray skin-side up. Add the
tomatoes, carrot, onions and garlic, drizzle with the olive oil
(reserve 1 tablespoon), season with salt and chili flakes, and
toss to coat. Roast at 200 °C for 40-50 minutes. Remove from
the oven, place the peppers in a zip-lock bag for 5 minutes
and remove the skins. Transfer all the vegetables in a blender
and blend with the basil until smooth.
Cook the pasta in the boiling water with the salt and vegetable
cube for 20 minutes, stirring occasionally. Drain and keep 1
cup of the broth.
Heat the 1 tablespoon olive oil in a pan, stir in the tomato
paste and add the blended vegetables, paprika, vinegar,
pomegranate molasses, grated halloumi, and yogurt. Mix
well. Add the cooked pasta with the reserved broth, mix and
serve with extra grated halloumi and fresh basil.

Χωριάτικα Μακαρόνια με καθιστό χταπόδι

ΥΛΙΚΑ

(για 4 άτομα)

2 φλ. (350γρ.) Χωριάτικα Μακαρόνια Μιτσίδη
1 κύβο Φυσικό Ζωμό Λαχανικών Μιτσίδη
1 κουταλάκι αλάτι
2 λίτρα νερό
1 κιλό χταπόδι
 $\frac{3}{8}$ φλ. ελαιόλαδο
2 φλ. κρεμμύδια, χοντροκομμένα
1 $\frac{1}{2}$ φλ. κόκκινο ξηρό κρασί
1 κουταλιά γεμάτη Πάστα Ντομάτας Μιτσίδη
1 ξυλάκι κανέλα
3 φύλλα δάφνης
5-6 καρφάκια γαρίφαλο
1 κουταλάκι κόκκους μαύρου πιπεριού, χοντροκο-
πανισμένους
 $\frac{1}{8}$ φλ. ξύδι
1 φλ. ζεστό νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε το χταπόδι σε κατσαρόλα και βράζουμε μέχρι να εξατμιστεί όλο το νερό του, για περίπου 50 λεπτά. Αφίνουμε να κρυώσει και κόβουμε σε κομμάτια. Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα κρεμμύδια 7-8 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν. Προσθέτουμε το χταπόδι και ανακατεύουμε, ρίχνουμε το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέτουμε την πάστα ντομάτας, κανέλα, δάφνη, γαρίφαλα και κόκκους πιπεριού, αφήνουμε να κοχλάσει, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε 20 λεπτά. Προσθέτουμε το ζεστό νερό και συνεχίζουμε για 15 λεπτά. Ρίχνουμε το ξύδι και βράζουμε 5 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα.

Σε άλλη κατσαρόλα βράζουμε τα μακαρόνια στα 2 λίτρα νερό με το αλάτι και ζωμό για 20 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Αφού ψηθούν, με μια τρυπητή κουτάλα τα βάζουμε στο χταπόδι, προσθέτοντας και 1 φλυτζάνι από τον ζωμό τους αν χρειάζεται. Ανακατεύουμε και σερβίρουμε.

Village Pasta with Braised Octopus

INGREDIENTS

(Serves 4)

2 cups (350 g) Mitsides Village Pasta
1 cube Mitsides Natural Vegetable Bouillon
1 tsp salt
2 liters water
1 kg octopus
 $\frac{3}{8}$ cup olive oil
2 cups onions, roughly chopped
1 $\frac{1}{2}$ cups dry red wine
1 heaped Tbsp Mitsides Tomato Paste
1 cinnamon stick
3 bay leaves
5-6 whole cloves
1 tsp coarsely crushed black peppercorns
 $\frac{1}{8}$ cup vinegar
1 cup hot water

METHOD

Place the octopus in a pot and simmer until all its liquids evaporate, about 50 minutes. Let it cool and cut into pieces. In another pot, heat the olive oil and sauté the onions for 7-8 minutes until caramelized. Add the octopus and stir, then pour in the wine and let the alcohol evaporate. Add the tomato paste, cinnamon, bay leaves, cloves, and peppercorns. Bring to a boil, reduce the heat, and simmer for 20 minutes. Add the hot water and cook for another 15 minutes. Pour in the vinegar and cook for 5 minutes until the sauce thickens. In a separate pot, boil the pasta in 2 liters of water with the salt and stock cube for 20 minutes, stirring occasionally. Once cooked add to the octopus with a slotted spoon, along with 1 cup of their stock if needed. Stir well and serve.





Σαλάτα με Χωριάτικα Μακαρόνια, τόνο και ντρέσινγκ με μουστάρδα

ΥΛΙΚΑ

1 φλ. (175γρ.) Χωριάτικα Μακαρόνια Μιτσιδν
1 κοφτό κουταλάκι αλάτι
1 κύβο Φυσικό Ζωμό Κότας Μιτσιδν
1½ λίτρο νερό

Για τη σαλάτα

2 κονσέρβες των 185γρ. τόνο σε λάδι, στραγγισμένες
½ συσκευασία (60γρ.) φύλλα από baby σπανάκι
3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
10 πράσινες ελιές γεμιστές με πάστα πιπεριάς, σε ροδέλες
4 κουταλιές κουτρούβι (κάπαρη), καλά ξεπλυμένο
10-12 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
2 αγγουράκια, σε μοιρασμένες φέτες
⅓ φλ. φρέσκα φύλλα δυόσμου, χοντροκομμένα

Για το ντρέσινγκ

1 γεμάτη κουταλιά μουστάρδα με σπόρους
2 κουταλιές μέλι
3 κουταλιές μηλόξυδο
4 κουταλιές ελαιόλαδο
1 κοφτό κουταλάκι αλάτι
ελάχιστο μαύρο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε τα μακαρόνια σε 1½ λίτρο κοχλαστό νερό στο οποίο έχουμε προσθέσει το αλάτι και τον ζωμό, για περίπου 20 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Τα σουρώνουμε και τα ξεπλένουμε με νερό από τη βρύση. Τα στραγγίζουμε και αφήνουμε να κρυώσουν. Τα μεταφέρουμε σε ένα μπολ, προσθέτουμε τα υλικά της σαλάτας και ανακατεύουμε. Ετοιμάζουμε το ντρέσινγκ κτυπώντας όλα τα υλικά σε μπλέντερ ή σε βαζάκι που κλείνει. Περιχύνουμε στη σαλάτα, ανακατεύουμε και σερβίρουμε.

Pasta Salad with Tuna and Mustard Dressing

INGREDIENTS

1 cup (175g) Mitsides Village Pasta
1 teaspoon salt
1 cube Mitsides Natural Chicken Bouillon
1½ liters water

For the salad

2 cans tuna in oil (2 X 185 g), drained
60 g baby spinach leaves
3 spring onions, finely chopped
10 green olives, stuffed with pepper paste, sliced
4 Tbsp capers, well rinsed
10-12 cherry tomatoes, halved
2 cucumbers, halved lengthwise and sliced
⅓ cup fresh mint leaves, roughly chopped

For the dressing

1 heaped Tbsp wholegrain mustard
2 Tbsp honey
3 Tbsp apple cider vinegar
4 Tbsp olive oil
1 tsp salt
A pinch of black pepper

METHOD

Bring to a boil 1½ lt water, add the salt and stock cube and boil the pasta for about 20 minutes, stirring occasionally. Drain, rinse under cold water, drain again, and leave to cool. In a large bowl, combine the cooled pasta with all the salad ingredients and toss gently to mix. Prepare the dressing by blending all ingredients in a blender or a jar with a lid until smooth. Pour the dressing over the salad, toss and serve.

Σαλάτα της γιαγιάς με Χωριάτικα Μακαρόνια, πιπεριές και φέτα

ΥΛΙΚΑ

1 φλ. (175γρ.) Χωριάτικα Μακαρόνια Μισσίδη
1 κοφτό κουταλάκι αλάτι
1 κύβο Φυσικό Ζωμό Λαχανικών Μισσίδη
1½ λίτρο νερό

Για τη σαλάτα

3 χρωματιστές πιπεριές (κόκκινη, πράσινη και, κίτρινη), ψιλοκομμένες
1 μικρό καρότο, χοντροτριμμένο
1 φλ. καλαμπόκι βρασμένο
2-3 αγγουράκια τουρσί, ψιλοκομμένα
2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
2 φρέσκα κλωναράκια σέλινο, ψιλοκομμένα
25-30 μαύρες ελιές, χωρίς κουκούτσι και ψιλοκομμένες

Για το ντρέσινγκ

½ φλ.. στραγγιστό γιαούρτι
4 κουταλιές μαγιονέζα
2 κουταλιές μουστάρδα
4 κουταλιές χυμό λεμονιού
1 κουταλάκι ξύσμα λεμονιού
20 φύλλα φρέσκου δυόσμου
30-35 φρέσκα φυλλαράκια ρίγανης
1 κουταλάκι αλάτι
½ κουταλάκι μαύρο πιπέρι

Για το γαρνίρισμα

1 συσκευασία (200γρ) φέτα, θρυμματισμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε τα μακαρόνια σε 1½ λίτρο κοχλαστό νερό στο οποίο έχουμε προσθέσει το αλάτι και τον ζωμό, για περίπου 20 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Τα σουρώνουμε και τα ξεπλένουμε με νερό από τη βρύση. Τα στραγγίζουμε και αφήνουμε να κρυώσουν. Τα μεταφέρουμε σε ένα μπολ, προσθέτουμε τα υλικά της σαλάτας και ανακατεύουμε. Ετοιμάζουμε το ντρέσινγκ κτυπώντας όλα τα υλικά σε μπλέντερ ή σε βαζάκι που κλείνει. Περιχύνουμε στη σαλάτα, ανακατεύουμε και σερβίρουμε, γαρνίροντας με τη φέτα.

Grandma's Salad with Village Pasta, Peppers and Feta

INGREDIENTS

1 cup (175 g) Mitsides Village Pasta
1 tsp salt
1 cube Mitsides Natural Vegetable Bouillon
1½ liters water

For the salad

3 coloured bell peppers (red, green and yellow), finely chopped
1 small carrot,, coarsly grated
1 cup cooked sweetcorn
2-3 pickled cucumbers, finely chopped
2-3 spring onions, finely chopped
2 celery stalks, finely chopped
25-30 black olives, unpitted and chopped

For the dressing

½ cup strained yogurt
4 Tbsp mayonnaise
2 Tbsp mustard
4 Tbsp lemon juice
1 tsp lemon zest
20 fresh mint leaves
30-35 fresh oregano leaves
1 tsp salt
½ tsp black pepper

For the garnish

1 pack (200gr) feta cheese, shredded

METHOD

Bring to a boil 1½ lt water, add the salt and stock cube and boil the pasta for about 20 minutes, stirring occasionally. Drain, rinse under cold water, drain again, and leave to cool. In a large bowl, combine the cooled pasta with all the salad ingredients and toss gently to mix. Prepare the dressing by blending all ingredients in a blender or a jar with a lid until smooth. Pour the dressing over the salad, toss and serve, garnished with the feta cheese.





Χωριάτικα Μακαρόνια με λούντζα, χαλλούμι και ντοματίνια

ΥΛΙΚΑ

(για 4 άτομα)

- 2 φλ. Χωριάτικα μακαρόνια Μιτσίδη (350γρ)
- 1 κουταλιά Φυσική Σκόνη Λαχανικών Μιτσίδη
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 2 λίτρα νερό
- 1 ολόκληρο κομμάτι κρασάτη λούντζα (250γρ), σε μικρά κυβάκια
- 1 χαλλούμι, 250γρ. περίπου
- 1 καλά γεμάτο κουταλάκι αποξηραμένο δυόσμο
- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- 3 σκελίδες σκόρδο, κομμένες στα τέσσερα
- 25-30 ντοματίνια, κομμένα στη μέση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το $\frac{1}{3}$ του χαλλουμιού σε κυβάκια και τρίβουμε το υπόλοιπο.

Βράζουμε το νερό με το αλάτι και τη σκόνη λαχανικών, προσθέτουμε τα μακαρόνια και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Μαγειρεύουμε 20 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Σβήνουμε, αφήνουμε 5 λεπτά μέσα στο ζωμό και σουρώνουμε.

Σε ζεστό τηγάνι ροδίζουμε τα κυβάκια χαλλουμιού για 3 λεπτά και τα κρατάμε στην άκρη. Σοτάρουμε τη λούντζα για 5 λεπτά να ροδίσει και τη βγάζουμε.

Στο ίδιο τηγάνι ρίχνουμε το ελαιόλαδο, σκόρδα και ντοματίνια και ψήνουμε 8 λεπτά, ώσπου να εξατμιστούν τα υγρά. Προσθέτουμε τα χαλλούμια, τη λούντζα, τον δυόσμο και τα μακαρόνια, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε.

Village Pasta with Lountza, Halloumi, and Cherry Tomatoes

INGREDIENTS

(Serves 4)

- 2 cups Mitsides Village Pasta(350 g)
- 1 Tbsp Mitsides Natural Vegetable Powder
- 1tsp salt
- 2 liters water
- 1 piece of smoked lountza* (250 g), cut into small cubes
- 1 halloumi cheese
- 1 heaped tsp dried mint
- 1 Tbsp olive oil
- 3 garlic cloves, quartered
- 25-30 cherry tomatoes, halved

*smoked pork fillet

METHOD

Cut $\frac{1}{3}$ of the halloumi into cubes and grate the rest. Boil the water with the salt and vegetable powder, add the pasta, lower the heat, and cook for 20 minutes, stirring occasionally. Turn off the heat, leave the pasta in the cooking liquid for 5 minutes, then drain.

In a hot skillet, brown the halloumi cubes for 3 minutes and set aside. Sauté the lountza for 5 minutes until golden, then remove.

In the same skillet, heat the olive oil, add the garlic and cherry tomatoes, and cook for 8 minutes until the liquids evaporate. Add the cooked and grated halloumi, lountza, mint, and cooked pasta, mix well, and serve.

Χωριάτικα Μακαρόνια με σάλτσα από κυπριακό λουκάνικο

ΥΛΙΚΑ

(για 4 άτομα)

2 φλ. (350γρ.) Χωριάτικα Μακαρόνια Μιτσίδη
1 κύβο Φυσικό Ζωμό Λαχανικών Μιτσίδη
1 κουταλάκι αλάτι
2 λίτρα νερό
3 Κυπριακά χωριάτικα λουκάνικα (300γρ.) κομμένα
σε ροδέλες 1 εκ.
4 κουταλιές ελαιόλαδο
1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
1-2 πράσινες πιπεριές Φλωρίνης, σε λωρίδες
1-2 κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης, σε λωρίδες
½ φλ. άσπρο ξηρό κρασί
1 συσκευασία Ψιλοκομμένες Ντομάτες Μιτσίδη
1 κοφτό κουταλάκι αλάτι
1 πρέζα μαύρο πιπέρι
3 κουταλιές μαϊντανό, ψιλοκομμένο (+ εξτρα για
σερβίρισμα)
2 φλ. τριμμένο χαλλούμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το νερό με το αλάτι και τον κύβο ζωμού και προσθέτουμε τα μακαρόνια. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και βράζουμε 20 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Σουρώνουμε κρατώντας 1 φλιτζάνι από τον ζωμό τους.

Σε τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι 2 λεπτά. Προσθέτουμε το λουκάνικο και σοτάρουμε 5 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και τις πιπεριές και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να μαραθούν. Ρίχνουμε το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ, μετά προσθέτουμε τις ντομάτες. Αφήνουμε τη σάλτσα να δέσει, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, μαϊντανό, τα μακαρόνια και τον ζωμό που κρατήσαμε και βράζουμε 3-4 λεπτά.

Σερβίρουμε πασπαλίζοντας με τριμμένο χαλλούμι και λίγο φρέσκο μαϊντανό για γαρνίρισμα.

Village Pasta with Cypriot Sausage Sauce

INGREDIENTS

(Serves 4)

2 cups (350 g) Mitsides Village Pasta
1 cube Mitsides Natural Vegetable Bouillon
1 tsp salt
2 liters water
3 Cypriot village sausages (about 300 g), sliced into
1 cm rounds
4 Tbsp olive oil
1 medium onion, finely chopped
2 garlic cloves, finely chopped
1-2 green Florina peppers, in strips
1-2 red Florina peppers, in strips
½ cup dry white wine
1 can Mitsides Chopped Tomatoes
1 level tsp salt
A pinch of black pepper
3 Tbsp parsley, finely chopped (+extra for serving)
2 cups grated halloumi

METHOD

Boil the water with the salt and vegetable cube, then add the pasta. Reduce the heat and cook for 20 minutes, stirring occasionally. Drain, reserving 1 cup of the cooking liquid. In a skillet, heat the olive oil and sauté the onion for 2 minutes. Add the sausage and cook for 5 minutes. Stir in the garlic and peppers, sautéing 3-4 minutes until softened. Pour in the wine and allow the alcohol to evaporate, then add the tomatoes. Let the sauce thicken, season with salt, pepper, and parsley, and add the pasta along with the reserved cooking liquid. Cook for 3-4 minutes to combine flavors. Serve sprinkled with grated halloumi and a little fresh parsley for garnish.





Χωριάτικα Μακαρόνια της γιαγιάς (με κιμά)

ΥΛΙΚΑ

(για 6 άτομα)

- 1 συσκευασία Χωριάτικα Μακαρόνια Μιτσιδν
- 1 κύβο Φυσικό Ζωμό Κότας Μιτσιδν
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 2½ λίτρα νερό

Για τον κιμά

- 1 κιλό κιμά χοιρινό
- ⅓ φλ. ελαιόλαδο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κονσέρβα Ψιλοκομμένες Ντομάτες Μιτσιδν(400γρ.)
- 1 μικρή συσκευασία Περσική Ντομάτα (Passata) Μιτσιδν (200ml)
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 2 κουταλιές αποξηραμένο δυόσμο
- 1 φλ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 1½ κουταλάκι αλάτι
- ½ κουταλάκι πιπέρι

Για το σερβίρισμα

- 3 φλ. φρέσκο ή ώριμο χαλλούμι τριμμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε τα 2½ λίτρα νερό με το αλάτι και τον κύβο ζωμού. Προσθέτουμε τα μακαρόνια, χαμηλώνουμε τη φωτιά και βράζουμε για 20 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Τα σουρώνουμε κρατώντας 1 φλιτζάνι από τον ζωμό. Σε τηγάνι, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 3 λεπτά. Προσθέτουμε τον κιμά και σοτάρουμε 12-14 λεπτά μέχρι να ροδίσει. Προσθέτουμε τις ντομάτες και την πασάτα, βράζουμε 2-3 λεπτά και ρίχνουμε την κανέλα, δυόσμο, μαϊντανό, αλάτι και πιπέρι. Προσθέτουμε τα μακαρόνια μαζί με λίγο από τον ζωμό που κρατήσαμε, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε πασπαλίζοντας με μπόλικο τριμμένο χαλλούμι.

Grandma's Village Pasta (with Minced Meat)

INGREDIENTS

(Serves 6)

- 1 pack Mitsides Village Pasta
- 1 cube Mitsides Natural Chicken Bouillon
- 1 tsp salt
- 2½ liters water

For the meat sauce

- 1 kg ground pork
- ⅓ cup olive oil
- 1 large onion, finely chopped
- 1 can Mitsides Chopped Tomatoes (400 g)
- 1 small pack Mitsides Passata (200 ml)
- 1 tsp cinnamon
- 2 Tbsp dried mint
- 1 cup parsley, finely chopped
- 1½ tsp salt
- ½ tsp pepper

For serving

- 3 cups fresh or mature halloumi, grated

METHOD

Boil the 2½ liters of water with the salt and the chicken cube. Add the pasta, lower the heat, and cook for 20 minutes, stirring occasionally. Drain, reserving 1 cup of the broth. In a skillet, heat the olive oil and sauté the onion for 3 minutes. Add the minced meat and cook for 12-14 minutes until browned. Stir in the tomatoes and passata, cook for 2-3 minutes, then season with cinnamon, mint, parsley, salt, and pepper. Add the pasta along with some of the reserved broth, mix well and serve, generously sprinkled with grated halloumi.

Χωριάτικα Μακαρόνια με κοτόπουλο, χαλλούμι και δυόσμο στο φούρνο

ΥΛΙΚΑ

(για 6-8 άτομα)

- 1 συσκευασία Χωριάτικα Μακαρόνια Μιτσίδη
- 2 χαλλούμια, το ένα τριμμένο και το άλλο σε κυβάκια
- 2 φιλέτα στήθος κοτόπουλου, σε κυβάκια
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 2 κουταλάκια αλάτι
- 1½ κουταλάκι Φυσική Σκόνη Λαχανικών Μιτσίδη
- 1 κουταλάκι αποξηραμένο θυμάρι
- 1 φλ. φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 1 φλ. κεφαλοτύρι τριμμένο
- 2½ φλ. μοτσαρέλα τριμμένη
- 2 λίτρα ζεστό νερό
- 2 κουταλιές αποξηραμένο δυόσμο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μαρινάρουμε το κοτόπουλο με το ελαιόλαδο, 1 κουταλάκι αλάτι, ½ κουταλάκι σκόνη λαχανικών και το θυμάρι για 30 λεπτά. Σε ζεστό τηγάνι ψήνουμε τα κυβάκια χαλλουμιού για 4 λεπτά να ροδίσουν και τα κρατάμε στην άκρη.

Στο ίδιο τηγάνι τσιγαρίζουμε το μισό κοτόπουλο για 8 λεπτά, το αφαιρούμε και συνεχίζουμε με το υπόλοιπο για 2 λεπτά. Προσθέτουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια και μαγειρεύουμε 6 λεπτά ακόμη.

Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το κοτόπουλο, κρεμμυδάκια, τσιγαρισμένο και τριμμένο χαλλούμι, τα μακαρόνια (ωμά), το υπόλοιπο αλάτι και σκόνη λαχανικών, το κεφαλοτύρι και 1 φλιτζάνι μοτσαρέλα, ανακατεύουμε και μεταφέρουμε σε ταψί. Ρίχνουμε το ζεστό νερό, σκεπάζουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 ώρα. Ξεσκεπάζουμε, προσθέτουμε τον δυόσμο και υπόλοιπη μοτσαρέλα και ψήνουμε 20 λεπτά ακόμη μέχρι να ροδίσει.

Baked Village Pasta with Chicken, Halloumi, and Mint

INGREDIENTS

(Serves 6-8)

- 1 pack Mitsides Village Pasta
- 2 halloumi cheeses, one grated and one cut in small squares
- 2 chicken breast fillets, cut in cubes
- 2 Tbsp olive oil
- 2 tsp salt
- 1½ tsp Mitsides Natural Vegetable Powder
- 1 tsp dried thyme
- 1 cup spring onions, chopped
- 1 cup kefalotyri cheese, grated
- 2½ cups mozzarella cheese, grated
- 2 liters hot water
- 2 Tbsp dried mint

METHOD

Marinate the chicken with the olive oil, 1 teaspoon salt, ½ teaspoon vegetable powder, and thyme for 30 minutes. In a hot skillet, cook the halloumi cubes for 4 minutes until golden and set aside.

In the same skillet, sauté half of the chicken for 8 minutes, remove, then cook the remaining chicken for 2 minutes. Add the fresh spring onions and cook for an additional 6 minutes. In a large bowl, combine the chicken, spring onions, halloumi cubes, raw pasta, remaining salt and vegetable powder, kefalotyri, grated halloumi, and 1 cup mozzarella. Mix well and transfer to a baking dish. Pour in the hot water, cover, and bake in a preheated oven at 180°C for 1 hour. Uncover, add the mint and remaining mozzarella, and bake for another 20 minutes until golden.





MITSIDES
www.mitsidesgroup.com