



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σαλάτα με Παντζάρι, Καρύδια και Μέλι	14
Ανατολίτικη Ντοματοσαλάτα	16
Σαλάτα με Κουσκούς, Λιαστές Ντομάτες και Κολοκυθάκι.....	18
Σαλάτα με Μαυρομάτικα Φασόλια και Γκρέιφφρουτ.....	21
Γαρίδες Σοτέ με Φρέσκο Κρεμμυδάκι	22
Γλιστρίδα με Τόνο, Καρύδια και Ντρέσιγκ Philadelphia.....	24
Πατατοσαλάτα	27
Τυρομπουκιές με Σουσάμι και Μυρωδικά.....	31
Πρασοκιμαδοπιτάκια	32
Φλογέρες με Τυριά και Μέλι.....	35
Παστουρμαδοπιτάκια	36
Μπρουσκέτα με Πιπεριά Φλωρίνης, Παστράμι και Philadelphia	38
Γαρίδες Σαγανάκι με Λαδοκούλουρα Κυθήρων.....	41
Κολοκυνθοανθοί	43
Μανιτάρια Γεμιστά με Σαλάμι Θάσου και Philadelphia	44
Τερίνα Καπνιστού Σολομού	46
Τάρτα με Κιμά	49
Ανοιχτή Κρεμμυδόπιτα	50
Μακαρονόπιτα	53
Παντρεμένη Φάβα Σαντορίνης	54

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Κολοκυνδόσουπα από Γλυκιά Κολοκύθα.....	58
Μανιταρόσουπα	62
Κοτόσουπα	64
Γεμιστά με Κολοκυθάκι και Σταφίδες	66
Σπανακόρυζο με Κοτόπουλο	69
Ρίζες στο Φούρνο	70
Μελιτζάνες με Μαυρομάτικα Φασόλια	72
Ρεβίδια Λεμονάτα	75
Γίγαντες στο Φούρνο	76
Σουφλέ Μπρόκολο και Κουνουπίδι	78
Μαροκινό Κοτόπουλο με Φασολάκια	80
Ινδικό Γλυκόξινο Κοτόπουλο	82
Κόκορας Κοκκινιστός	84
Γεμιστή Γαλοπούλα με Ψητά Λαχανικά	86
Κουνέλι Κοκκινιστό με Πουρέ Σελινόριζας	88
Μπουτάκι Χοιρινό με Κρεμμύδια και Μήλα	91
Κρέπες με Σύγκλινο	92
Χοιρινή Τηγανιά με Δυόσμο και Πορτοκάλι	94
Μοσχαράκι με Μανέστρα.....	97
Fajitas με Μοσχάρι.....	98
Μοσχαρίσια Μπριζόλα με Σάλτσα Μουσάρδας.....	100
Γεμιστό Μοσχαρίσιο Σνίτσελ	102
Γιουβαρλάκια	105
Συκώτι Μοσχαρίσιο με Φρέσκα Κρεμμυδάκια και Κόκκινο Κρασί	106

Μπιφτέκι Γεμιστό	
με Φουρνιστές Πατάτες	108
Κεμπάπ Γιαουρτλήου	110
Μικρά Burgers	112
Mix Grill Κρεατικών με Ντιπ	114
Παιδάκια από Κατσικάκι, με Φινόκιο	117
Αρνί Φρικασέ	119
Σολομός με Σκόρδο και Χορταρικά.....	120
Σουπιές Κοκκινιστές με Πιλάφι	122
Καραμελωμένο Χταπόδι	
με Κοφτό Μακαρονάκι	124
Μουσακάς με Μπακαλιάρο	126
Ξιφίας με Κουσκούς	129
Κανελόνια με Σπανάκι και Κοτόπουλο	130
Καρμπονάρα με Μανιτάρια	132
Παπαρδέλες με Ψαρονέφρι και Μανιτάρια	135
Ραβιόλια Γεμιστά	136
Κριδαρότο	139
Ταλιατέλες με Ποικιλία Μανιταριών	140
Βίδες με Πέστο Ρόκας και Κουκουνάρι.....	144
Πένες Ολικής Άλεσης	
με Φρέσκο Φιλέτο Σολομού	146
Νουντλς Ρυζιού με Μοσχάρι	148
Ριζότο με Θαλασσινά.....	151
Καλητσόνε	152
Πίτσα με Κοτόπουλο	154

Φροντάλια	159
Χοχλιοί Στιφάδο με Χυλοπίτες	160
Sushi Maki	162

ΓΛΥΚΑ

Τσιζκέικ Τριπλής Σοκολάτας	167
Τσιζκέικ με Ζελέ Κεράσι και Βύσσινο	168
New York Τσιζκέικ	
με Κροκάν Αμυγδάλου	170
Lemon Pie	172
Πανακότα	175
Τιραμισού με Μαστίχα.....	179
Μαρέγκες με Σάλτσα Φράουλας	180
Γαλατόπιτα με Μέντα	183
Τάρτα με Κεράσια	184
Κρέμα Σοκολάτας με Αχλάδι.....	186
Μιλφέιγ με Ροδάκινα.....	188
Χαλβάς Σιμιγδαλένιος με Κακάο	191
Ρυζόγαλλο	192
Κιοννεφέ	194
Crème Brûlée	196
Σουφλέ Σοκολάτας	198
Cupcakes	200
Τρουφάκια	203
Παγωτό Φράουλα - Σοκολάτα - Κρέμα	205
Παιδική Τούρτα με Λευκή και Σοκολατένια	
Κρέμα Philadelphia	206





Καλωσορίσατε σε έναν κόσμο μαγειρικής απόλαυσης και δημιουργίας, παρέα με το Philadelphia!

Η κρεμώδης υφή και η δροσερή αλλά πλούσια γεύση του είναι χαρακτηριστικά που ίσως τα γνωρίζετε ήδη. Μέσα από τις σελίδες του βιβλίου αυτού, όμως, θα ανακαλύψετε το αγαπημένο σας τυρί κρέμα... από την αρχή!

Το Philadelphia γεννήθηκε στη Νέα Υόρκη το 1872, ενώ στην Ελλάδα έφτασε τη δεκαετία του 1980, κι από τότε έγινε συνώνυμο της ποιότητας και της απόλαυσης. Έπειτα από τόσα χρόνια επιτυχημένης παρουσίας, έχει κερδίσει τη θέση του στις κουζίνες, χάρη στην πλούσια γεύση του και την πολλαπλή εφαρμογή που έχει στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.

Το βιβλίο «Απόλαυση... στο πιάτο» είναι ο ιδανικός οδηγός μαγειρικής για όλους εσάς που λατρεύετε το Philadelphia ή απλώς χρειάζεστε λίγη έμπνευση στην κουζίνα σας. Εδώ, θα βρείτε 90 απολαυστικές συνταγές με την υπογραφή του γνωστού σεφ Αλέξανδρου Παπανδρέου, που καλύπτουν κάθε περίπτωση στο ελληνικό τραπέζι. Από παραδοσιακές συνταγές ορεκτικών της παρέας για να σας ανοίξουν την όρεξη, κυρίως γεύματα για όλα τα γούστα της οικογένειάς σας έως και επιδόρπια που θα σας κάνουν να γλείψετε τα δάχτυλά σας!

Το Philadelphia είναι εδώ για να μεταμορφώσει τα πιάτα σας!

Σας προσκαλούμε να δοκιμάσετε κάθε ξεχωριστή συνταγή που ετοιμάσαμε με μεράκι για εσάς, είτε πρόκειται για κάτι γρήγορο είτε κάτι που απαιτεί ίσως λίγο περισσότερο χρόνο, καθώς όλα τα πιάτα θα ανταμείψουν εσάς και τους δικούς σας ανθρώπους με ένα μοναδικά απολαυστικό αποτέλεσμα.

Όλες οι συνταγές έχουν δοκιμαστεί και ελεγχθεί από το σεφ και την ομάδα Philadelphia, γι' αυτό μπορείτε να είστε σίγουροι πως η διαδικασία αλλά και το αποτέλεσμα είναι εγγυημένα! Σκοπός δεν είναι να μπλέξετε με εξειδικευμένα σκεύη, δύσκολες τεχνικές και δυσεύρετα προϊόντα, αλλά να ζήσετε τη μαγειρική ως χαρά, δημιουργία και έμπνευση! Ξεφυλλίστε τις σελίδες του βιβλίου και θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες για κάθε βήμα των συνταγών, καθώς και πληροφορίες για το χρόνο προετοιμασίας, μαγειρέματος ή ψύξης. Έτσι, θα έχετε τη δυνατότητα να επιλέγετε εύκολα τη συνταγή που ταιριάζει σε κάθε περίπτωση ανάλογα με το χρόνο που διαθέτετε κάθε φορά.

Εμείς δεν έχουμε παρά να σας ευχηθούμε καλό ταξίδι στον κόσμο της απόλαυσης που ετοιμάζεται να ξεδιπλωθεί στην κουζίνα σας!

Η ομάδα Philadelphia

Αγαπητοί αναγνώστες,

Μετά από πολλά χρόνια δοκιμών, μαγειρικής αναζήτησης καινούριων ιδεών αλλά και έμπνευσης, χάρη στη συμβολή του Philadelphia, αποφασίσαμε να δημιουργήσουμε αυτό το βιβλίο που κρατάτε στα χέρια σας, με εύκολες και νόστιμες συνταγές.

Είναι ένα βιβλίο που μπορεί ανά πάσα στιγμή να σας δώσει απάντηση στο γνωστό ερώτημα που έχουμε όλοι καθημερινά: «Τι να μαγειρέψω σήμερα;»

Στις σελίδες που ακολουθούν, θα βρείτε 90 διαφορετικές συνταγές φτιαγμένες με πολλή αγάπη, δοκιμασμένες αρκετές φορές, και φαγητά που έχω φτιάξει πολλές φορές στο παρελθόν, είτε για προσωπικές στιγμές είτε για επαγγελματικές περιστάσεις. Πιστεύω ότι θα απολαύσετε το βιβλίο αυτό που έχει όλες τις κατηγορίες φαγητών όπως σαλάτες, πίτες, τάρτες, finger food, σουπές, λαδερά, όσπρια, κρεατικά, θαλασσινά, ζυμαρικά, πίτσες και, φυσικά, αρκετά επιδόρπια.

Το να δημιουργήσεις ένα βιβλίο μαγειρικής, να διαλέγεις τις συνταγές που θα βάλεις σε αυτό, να δοκιμάζεις ξανά και ξανά, να φωτογραφίζεις, να το στήνεις και να το παράγεις δεν είναι κάτι εύκολο. Για το λόγο αυτό, θα ήθελα πραγματικά μέσα από την καρδιά μου να ευχαριστήσω όλους εκείνους που συνέβαλαν στη δημιουργία αυτού του βιβλίου το οποίο έχει γίνει με πολύ κόπο αλλά και πολλή αγάπη.

Με αυτή την αγάπη, θα ήθελα και εσείς να μαγειρεύετε τις συνταγές του βιβλίου στο σπίτι σας, είτε για τους φίλους σας είτε για την οικογένειά σας είτε και για τον εαυτό σας. Καλή επιτυχία στις συνταγές που μοιράζομαι με πολλή χαρά μαζί σας.

Alexandros Papandreou



ОРЕКТИКА

Σαλάτα

με Παντζάρι, Καρύδια και Μέλι

 15 λεπτά  4

ΥΛΙΚΑ

1 ματσάκι ρόκα
 1 σαλάτα πράσινη
 1 σαλάτα λόλα κόκκινη
 1 ντομάτα, κομμένη σε μεγάλα καρέ
 2 μεγάλα παντζάρια, τριμμένα
 1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
 100 γρ. Philadelphia Light
 80 γρ. καρύδια, χοντροκομμένα
 40 γρ. ζάχαρη
 6 κουταλιές ελαιόλαδο
 1 κουταλιά μέλι
 60 ml χυμός πορτοκαλιού
 αλάτι
 φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Πλένουμε καλά στη βρύση όλα τα λαχανικά και τα αφήνουμε να στραγγίσουν.

Σε μπολ, προσθέτουμε όλα τα σαλατικά και τα κόβουμε με το χέρι σε μικρά κομμάτια.

Στον τρίφτη, τρίβουμε τα παντζάρια και τα προσθέτουμε και αυτά στο μπολ με τη σαλάτα.

Στο ξύλο κοπής, κόβουμε με κοφτερό μαχαίρι το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες και το προσθέτουμε και αυτό μαζί με την ντομάτα.

Τοποθετούμε ένα μικρό, αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά, βάζουμε τα ψιλοκομμένα καρύδια και τη ζάχαρη, και τα καραμελώνουμε.

Όταν τα καρύδια είναι έτοιμα, τα αφαιρούμε από το τηγάνι, τα τοποθετούμε πάνω σε αντικολλητικό χαρτί, τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα προσθέτουμε στη σαλάτα.

Στο μίξερ, ανακατεύουμε καλά το Philadelphia μαζί με το ελαιόλαδο, το μέλι και το χυμό πορτοκαλιού, και κατόπιν προσθέτουμε λίγο αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά και σερβίρουμε σε ατομικά πιάτα ή σε μεγάλη σαλατιέρα.



Ανατολήτικη Ντοματοσαλάτα



20 λεπτά



2

ΥΛΙΚΑ

6 μεγάλες ντομάτες

¼ ματσάκι φρέσκος
κόλιανδρος

6 κουταλιές ελαιόλαδο

3 κρεμμυδάκια φρέσκα,
ψιλοκομμένα

2 κολοκυθάκια, ψιλοκομμένα

4 κουταλιές σουσάμι,
καβουρδισμένο

1 κουταλάκι σουμάκ (sumac)

100 γρ. Philadelphia
με Γιαούρτι

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τις πίτες:

6 μικρές αραβικές πίτες

2-3 κουταλιές ελαιόλαδο

2 σταγόνες ταμπάσκο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Πλένουμε καλά στη βρύση τα λαχανικά.

Στο ξύλο κοπής, κόβουμε τις ντομάτες στα τέσσερα και αφαιρούμε τη σάρκα. Κόβουμε το φιλέτο της ντομάτας σε τετράγωνα κομματάκια και τα τοποθετούμε σε μεγάλο μπολ.

Στο ίδιο ξύλο κοπής, κόβουμε τα κολοκυθάκια σε πολύ μικρό καρεδάκι και τα προσθέτουμε στο μπολ με την ντομάτα, μαζί με τις 6 κουταλιές ελαιόλαδο.

Προσθέτουμε τον φρέσκο κόλιανδρο, ψιλοκομμένο, και ταυτόχρονα, σε τηγάνι, καβουρδίζουμε το σουσάμι.

Προσθέτουμε στη σαλάτα το σουσάμι, τα ψιλοκομμένα, φρέσκα κρεμμυδάκια και το σουμάκ, λίγο αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Στο μίξερ, ανακατεύουμε το Philadelphia με Γιαούρτι με τη σάρκα από μία ντομάτα και προσθέτουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Σε μπολ, ανακατεύουμε το λάδι μαζί με το ταμπάσκο και αλείφουμε ελαφρά τις πίτες, τις οποίες ζεσταίνουμε στο φούρνο.

Ανακατεύουμε καλά τη σαλάτα και σερβίρουμε με την κρέμα Philadelphia με Γιαούρτι και τις ζεστές πίτες.





Σαηάτα

με Κουσκούς, Λιαστές Ντομάτες και Κοβοκνδάκι



20 λεπτά



4

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. κουσκούς

1,5 λίτρο ζωμός λαχανικών

25 λιαστές ντομάτες, κομμένες
στα τέσσερα

2 φρέσκα κρεμμυδάκια

½ ματσάκι φρέσκος μαϊντανός

½ κούπα καρύδια,
ψιλοκομμένα

30 γρ. σταφίδες ξανθές

30 γρ. σταφίδες μαύρες

100 ml γλυκό κρασί Σάμος

100 γρ. Philadelphia με Φέτα
και Αγγούρι

2 πράσινες πιπεριές

16 φρέσκα σπαράγγια

20 γρ. βούτυρο

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Σε μεγάλη κατσαρόλα, βράζουμε το κουσκούς μαζί με το ζωμό λαχανικών σε σιγανή φωτιά. Κρατάμε σε ένα ποτήρι λίγο από το ζωμό για τη σάλτσα.

Όταν έχει βράσει το στραγγίζουμε.

Με τον πατατοκαθαριστή καθαρίζουμε τα σπαράγγια από το κεφάλι μέχρι κάτω.

Τα τοποθετούμε σε κατσαρόλι με αλατισμένο νερό που βράζει και τα αφήνουμε για 4-5 λεπτά.

Όταν είναι έτοιμα, τα στραγγίζουμε και τα κρυώνουμε κάτω από τη βρύση.

Τοποθετούμε ένα αντικοληπτικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά, να ζεσταθεί καλά.

Κόβουμε τα σπαράγγια σε μικρά κομμάτια και τα σοτάρουμε στο τηγάνι μαζί με το βούτυρο για 1-2 λεπτά.

Όταν είναι έτοιμα, τα τοποθετούμε σε μεγάλο μπολ.

Πλένουμε καλά τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τα ψιλοκόβουμε διαγώνια.

Σε βαθύ μπολ, προσθέτουμε όλες τις σταφίδες και περιχύνουμε με το γλυκό κρασί. Αφήνουμε να μουλιάσουν και να φουσκώσουν. Μόλις φουσκώσουν τις στραγγίζουμε.

Σε αντικοληπτικό τηγάνι, σοτάρουμε ελαφρά τα κρεμμυδάκια και τις πιπεριές.

Στο μπολ με τα σπαράγγια προσθέτουμε το κουσκούς, τις στραγγισμένες σταφίδες, τα ψιλοκομμένα καρύδια και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Προσθέτουμε τις λιαστές ντομάτες και τα υλικά που είναι στο τηγάνι, το φρέσκο κρεμμυδάκι και τις πιπεριές.

Ανακατεύουμε το κουσκούς πολύ καλά.

Στο μπλέντερ, ανακατεύουμε καλά το Philadelphia με Φέτα και Αγγούρι με λίγο από το ζωμό, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, και το περιχύνουμε πάνω στο κουσκούς. Σερβίρουμε σε βαθιά πιάτα.

