



1

Δίσκοι με γεύση από Terra Fyllida

Απόλυτος πρωταγωνιστής της συνταγής το γλυκόξινο αργοβρασμένο σε κόκκινο ξηρό κρασί Τσάντνι Μανιταριού Πλευρώτους με κόλιανδρο και μπαχάρι της Terra Fyllida. Θα χρειαστείτε επίσης για 6 μερίδες: 200 γρ. φύλλο κανταΐφι, 80 γρ. βούτυρο λιωμένο, 300 γρ. φέτα τριμμένη και 300 γρ. ανθότυρο.

2

Για την εκτέλεση

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 βαθμούς. Ξαίνουμε το κανταΐφι και φτιάχνουμε 12 κύκλους διαμέτρου 12 εκ. σε ταψί με λαδόκολλα. Ραντίζουμε με το λιωμένο βούτυρο και καλύπτουμε με λαδόκολλα και ένα μικρότερο ταψί για βάρος. Ψήνουμε μέχρι να ροδίσουν. Λιώνουμε και ανακατεύουμε τα τυριά.

3

Για το σερβίρισμα

Πάνω σε μία κουταλιά Chutney Terra Fyllida στερεώνουμε ένα δίσκο κανταΐφι. Στρώνουμε μια ποσότητα από το μείγμα τυριών, από πάνω μία γενναία στρώση Chutney Terra Fyllida και στο τέλος άλλο ένα δίσκο κανταΐφι. Στολίζουμε με φύλλα πράσινης σαλάτας και ντοματίνια.



Με έμπνευση από το μύθο της Φυλλίδας, η εταιρεία Terra Fyllida δραστηριοποιείται στον τομέα των gourmet τροφίμων με κύριο συστατικό το υψηλής διατροφικής αξίας μανιτάρι. Η εταιρεία εδρεύει στη Νέα Ζίχνη στην καρδιά του κάμπου των Σερρών.