

## Περισσέματα ζυμαρικών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 16/03/2009 14:00

---

<http://i44.tinypic.com/2cwkkdx.jpg>

Μπορούμε να φτιάξουμε ένα ψευτοσουφλεδάκι , αν ανακατέψουμε σάλτσα ντομάτας μαρινάρα, μακαρόνια, τυριά και περιχύσουμε με κρέμα γάλακτος.

Μπορούμε να φτιάξουμε μια μακαρονοσαλάτα.

Με μακαρόνια, πιπεριές φλωρίνης βάζο, κάπαρη, αγγουράκι πίκλες, μαγιονέζα με γιαούρτι και μαϊντανό.

Επίσης μπορούμε να φτιάξουμε με βίδες τη μακαρονοσαλάτα με τόνο της Dafni.

=====

## Απ:Περισσέματα ζυμαρικών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 27/05/2009 18:56

---

Το ρύζι

μπορεί να «μεταμορφωθεί» προσθέτοντάς του μια νέα σάλτσα, να σερβιριστεί με μυρωδικά, όπως μαϊντανό, άνηθο, δεντρολίβανο, ή δυόσμο ως γαρνιτούρα σε κάποιο άλλο πιάτο, να το ανακατέψετε με τυρί και να το βάλετε για λίγα λεπτά στα μικροκύματα, ώσπου να λιώσει το τυρί.

Το ρύζι της μιας μέρας μπορεί επίσης να γίνει σαλάτα την επόμενη. Δοκιμάστε να το ανακατέψετε με γιαούρτι και μαγιονέζα, βρασμένα λαχανικά και αλλαντικά. Το αποτέλεσμα θα σας εντυπωσιάσει.

=====

## Απ:Περισσέματα ζυμαρικών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 30/05/2009 12:47

---

Αν μάς έχει περισσέψει ρύζι από πιλάφι, μπορούμε να φτιάξουμε ντολμαδάκια με τόνο και ρύζι....Μια διαφορετική πρόταση!

Ντολμαδάκια με τόνο

<http://i39.tinypic.com/2mhj1gi.jpg>

=====

## Απ:Περισσέματα ζυμαρικών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 12/01/2010 07:41

---

Αν περισσέψουν μακαρόνια, μπορούμε να φτιάξουμε και αυτό το ψευροπαστίτσιο....αλλά στη

λαδόκολλα για να μη λερώνουμε και άλλα σκεύη....μια ιδέα από την TV που μου άρεσε πολύ.

Μπορούμε να βάλουμε ό, τι θέλουμε μέσα.

Εδώ έβαλα κίτρινα τυριά, λιαστή ντομάτα, μαϊντανό,ελιές, βασιλικό, λιγη κρέμα γάλακτος λάιτ. Τα μακαρόνια να κρατάνε "στο δόντι"..... Φυσικά μπορούμε να βράσουμε και φρέσκα μακαρόνια, δεν είναι ανάγκη να είναι περισσεύματα.

Το σκέπασα και το έψησα στο φούρνο στους 180ο περίπου 3/4 της ώρας.

Επίσης μπορούμε να βάλουμε μέσα περισσεύματα από κρέατα ή αλλαντικά,σε συνδυασμό δικό μας. Ένας συνδυασμός που αγαπώ πολύ είναι, φέτα, βασιλικός , ελιές, λιαστή.

<http://i50.tinypic.com/2s5yxi9.jpg>

---

## Απ:Περισσεύματα ζυμαρικών

Δημοσιεύθηκε από mariana - 12/01/2010 07:53

Μια άλλη ιδέα όταν μας έχουν περισσέψει μικρά ζυμαρικά, όπως πένες, κοχυλάκι, ριγκατόνι κλπ, είναι να τις κάνουμε μακαρονοσαλάτα. Εγώ το κάνω σχεδόν πάντα όταν μου έχουν μείνει από την προηγούμενη μέρα ζυμαρικά. Βάζω σε μια σαλατιέρα τα ζυμαρικά, λίγο κίτρινο τυρί και ζαμπόν σε μικρά κυβάκια, ανακατεύω λιγη μαγινέζα με πολύ λιγη κέτσαπ και 1 κουταλιά της σούπας ούισκι και έχω μια υπέροχη μακαρονοσαλάτα. Κατά τον ίδιο τρόπο αν δεν έχω τυρί και ζαμπόν στο σπίτι βάζω τόνο και φιλοκομμένη ντομάτα στη σαλάτα μου ή ότι άλλο υπάρχει στο σπίτι και μας αρέσει.

---

## Απ:Περισσεύματα ζυμαρικών

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 12/01/2010 09:36

Το ίδιο κάνω και εγώ σαν την Ηλιάννα όταν έχω περισσεύματα ζυμαρικών, αλλά η ιδέα της να ψηθούν στην λαδόκολλα είναι πολύ πρακτική, θα το δοκιμάσω γιατί μου αρέσει!!

Μαριάντα μακαρονοσαλάτα δεν το είχα σκεφτεί και μάλιστα είναι ιδιαίτερη με την σάλτσα κοκτέηλ που την ανακατεύεις. Μπράβο!!!

---

## Απ:Περισσεύματα ζυμαρικών

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 12/07/2010 14:52

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΟΓΚΡΑΤΕΝ

<http://up.picr.de/4755343.jpg>

με όλα τα υπολupa που εχουμε στο ψυγειο μας

1 κουτι ντοματα για πιτσα

250 γρ μακαρονια σπαγγετι  
200 γρ ζαμπον γαλοπουλας η χοιρινο σε κομματακια κομμενο η οτι αλλο εχουμε  
1 μικρη κονσερβα αρακα  
1 μικρη κονσερβα μανιταρια  
3 κ.σ καλαμποκι ΑΝ ΘΕΛΟΥΜΕ  
2 κρεμμυδια σε κυβους κομμενα  
2 σκορλιδες σε κομματακια κομμενο  
12 κ.γ τριμμενο τσιλι  
1 κ,γ ματζουρανα  
2 κ,γ ριγανη  
αλατι  
250 γρ τυρι τριμμενο ενταμερ η γκουντα η οτι αλλο εχουμε  
2 κοματια μοτσαρελα  
λιγο λαδι για το σωταρισμα  
1 ποτυρακι κρασιου γαλα  
2 κ.γ κορν φλαουερ  
1 κ,σ πελτε ντοματος  
1 ποτυρι νερου γαλα  
2 κ,σ κορν φλαουερ  
300 γρ τυρι μοτσαρελα

αν εχουμε μακαρονια στο ψυγειο απο τις προηγουμενες ημερες βαζουμε αυτα  
Βραζουμε τα μακαρονια τα στραγγιζουμε

βαζουμε σε τιγανι το λαδι να ζεσταθη σωταρουμε τα κρεμμυδια με το σκορδο  
ριχνουμε το ζαμπον ,να σωταριστη,ριχνουμε τα μανιταρια και τον πελτε ντοματος  
προσθετουμε την ματζουρανα,ριγανη,το τσιλι,και την κονσερβα ντοματα τον αρακα και το  
καλαμποκι  
ριχνουμε και αλατι και λιγο νερακι  
αφηνουμε να παρη 3-4 βρασης  
ανακατευουμε το κορν φλαουερ με το ποτυρακι γαλα,το ριχνουμε στην σαλτσα να δεση

Βουτυρωνουμε μια φορμα πυρεξ

Αναβουμε τον φουρνο στους 200 βαθμους

Βαζουμε μια στρωση μακαρονια και πασπαλιζουμε με το τυρι ενταμερ  
ριχνουμε μια στρωση καλλη απο την σαλτσα βαζουμε λιγα κοματια απο την μοτσαρελα,ξανα  
μακαρονια τυρι ενταμερ και σαλτσα,  
ανακατευουμε το ποτυρι νερου γαλα με το κορν φλαουερ το ριχνουμε επανω στην σαλτσα  
βαζουμε και τα υπολυπα κομματια μοτσαρελα πασπαλιζουμε με τυρι ενταμερ  
και ψνουμε για 30-40 λεπτα

<http://up.picr.de/4755617.jpg>

<http://s1.up.picr.de/4755620.jpg>

<http://s2.up.picr.de/4755622.jpg>

<http://s5.up.picr.de/4755630.jpg>

<http://s6.up.picr.de/4755632.jpg>

<http://s7.up.picr.de/4755633.jpg>

=====

## Απ:Περισσεύματα ζυμαρικών

Δημοσιεύθηκε από Athina P - 23/01/2019 09:28

---

Σουφλε σταθερη αξια!με οτι εχει μεσα το ψυγειο!!!μιαμ μιαμ!

=====