

20%

Κοτόπουλα Αρτινά, όχι Ακριβά!

Φυσικές τροφές, φυτικής προέλευσης, επιλεγμένα και ελεγμένα σφάγια, σταθερή υψηλή ποιότητα και λογικές τιμές, τα θεωρούμε υποχρέωσή μας. Αυτό που θέλουμε να προσφέρουμε είναι κάτι περισσότερο από τα αυτονόητα.

Χρόνια Πολλά



Για κάθε
αγορά σας αξίας
10€
σας επιστρέφουμε
2€

Η προσφορά ισχύει
με την προσκόμιση
του κουπονιού
από 13.12.2009 έως
9.1.2010 για αγορές
από το Κατάστημα Άρτας
(Β. Πύργου 61, έναντι Λαϊκής
Αγοράς) και το Πρατήριο Ανέζας
(10ο χλμ. Άρτας-Σαθαώρας).

Κοτόπουλα Ανέζας Άρτας Α.Ε.
Κοτόπουλο από χωριό
ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΡΤΑΣ ΑΒΕΕ

-20%

Για κάθε αγορά σας αξίας 10 € σας επιστρέφουμε 2€

Η προσφορά ισχύει με την προσκόμιση του κουπονιού από 13.12.2009 έως 9.1.2010 για αγορές από το Κατάστημα Άρτας (Β. Πύργου 61, έναντι Λαϊκής Αγοράς) και το Πρατήριο Ανέζας (10ο χλμ. Άρτας-Σαλαώρας).

Κοτόπουλα Αρτινά, όχι Ακριβά!

Φυσικές τροφές, φυτικής προέλευσης, επιλεγμένα και ελεγμένα σφάγια, σταθερή υψηλή ποιότητα και λογικές τιμές, τα θεωρούμε υποχρέωσή μας. Αυτό που θέλουμε να προσφέρουμε είναι κάτι περισσότερο από τα αυτονόητα.

Χρόνια Πολλά

Κοτόπουλα Ανέζας Άρτας Α.Ε.

Κοτόπουλο από χωριό

ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΡΤΑΣ ΑΒΕΕ



ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ
ΑΝΕΖΑΣ
ΑΡΤΑΣ Α.Ε.

Το γιορτινό κοτόπουλο

Υλικά

1 Κοτόπουλο Ανέζας Άρτας 1.600-1.800 γραμμ.
1 κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο
1 ηουκάνικο χωριάτικο
2 κ.σ. βούτυρο
½ κούπα ρύζι

½ κούπα νερό
4 κ.σ. κουκουνάρι
λίγο μαϊντανό και άνιθο ψιλοκομμένο
μοσχοκάρυδο τριμμένο
1 δισκάκι συκωτάκια Κοτόπουλου Ανέζας Άρτας
αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση

Ξεκινάμε τη γέμιση. Κόβουμε το ηουκάνικο σε ροδέλες και τα συκωτάκια σε μικρά κομμάτια. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και όλα μαζί τα σοτάρουμε με 2 κ.σ. βούτυρο. Προσθέτουμε το ρύζι, το κουκουνάρι, τα μπαχαρικά και το νερό. Όταν σωθεί το νερό κατεβάζουμε από τη φωτιά, ανακατεύουμε με τον άνιθο και τον μαϊντανο, και γεμίζουμε το κοτόπουλο. Κλείνουμε την κοιλιά του με οδοντογλυνφίδες, το αλατοπιπερώνουμε εξωτερικά και το αλείφουμε με το υπόλοιπο βούτυρο. Το βάζουμε σε ταψάκι και το ψήνουμε στους 180 βαθμούς για μιάμιση ώρα περίπου, βρέχοντας κάθε λίγο με το ζουμάκι του.

Όλοι όσοι
εργαζόμαστε για τα
Κοτόπουλα Ανέζας
Άρτας σάς ευχόμαστε

Χρόνια Πολλά

