

Clatite cu sfecla si capsune

written by Andreea



Clatite cu sfecla si capsune, aluat de clatite rosu natural cu suc de sfecla umplute cu capsune si frisca. Si pentru o prezentare festiva si mai draguta le-am facut sub forma de boccelute.

Nu avem nevoie de o anumita zi ca sa ne exprimam iubirea fata de ceilalti. Insa daca astazi putem sa o exprimam si mai mult, de ce sa nu o facem? Demult imi doream sa pregatesc aceste clatite cu sfecla si parca nu gaseam ocazia. Astazi...s-a ivit!



Clatite cu sfecla si capsune

Bineinteles ca puteti face si clatite normale pe care sa le umpleti cu capsune si frisca. Insa daca va doriti o culoare speciala, puteti folosi cu incredere sfecla cruda. Si da, culoarea este naturala 100%! Daca nu aveti rabdare sa le faceti asa boccelute cum le-am facut eu, o simpla impaturire a lor este indeajuns.

Pentru aceste boccelute eu am folosit o tigaie mica cu diametrul de 18 cm si am obtinut mai multe clatite. Evident, si boccelutele au iesit mai mici. Daca nu aveti o tigaie atat de mica sau nu aveti rabdare sa coaceti mai multe clatite, atunci puteti folosi cu incredere tigaia obisnuita de clatite, doar ca va trebui sa puneti mai multa umplutura in ele.



Clatite cu sfecla si capsune

Pentru un aspect dragut, am optat sa leg boccelutele (altfel nu ar fi stat asa stranse) cu funda subtire. Data viitoare ma gandesc ce fel de legatura sa pun ca sa fie comestibila. Oare

niste spaghetti cumva? ☐

Reteta acestor clatite nu este una deloc complicata. Culoarea lor insa, este una fabuloasa si cu siguranta voi mai face! Unde mai pui ca gustul de sfecla nici macar nu se simte in compozitie, deci le puteti prepara si dulci si sarate!

Combinatia de capsune si frisca este una clasica, insa bineinteles ca le puteti umple cu ce fructe doriti voi. Nu mai zic ca puteti sa puneti si ceva ciocolata pe acolo, sau dulceata voastra preferata. ☐

Despre clatite am mai vorbit aici pe blog. Un succes nebun au avut Clatitele cu spanac, facute pe aceeasi reteta, doar ca spanac crud si la care am obtinut o superba culoare verde!

Tot pe blog mai gasiti si reteta clasica de clatite, clatite cu ciuperci la cuptor sau tort de clatite cu ciocolata si cirese.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente:
- 1 sfecla medie, cruda (aprox. 200g)
- 300 ml apa
- 200 ml lapte gras
- 3 oua
- 200-250 g faina
- 3 linguri ulei
- 1/2 lingurita sare
- 2 lingurite zahar vanilat
- ulei pentru prajit clatitele
- pentru umplutura:
- 200 g crema mascarpone
- 300 ml frisca lichida
- 50 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- 200 g capsune proaspete.

Pentru inceput curatati sfecla de coaja cu ajutorul unui cutit. Taiati sfecla in bucati potrivite si puneti bucatile intr-un blender impreuna cu apa. Pulsati totul bine pana obtineti o pasta. Luati o strecuratoare si un bol. Puneti strecuratoarea deasupra bolului si pasati pasta prin sita, apasand bine cu ajutorul unei linguri astfel incat sa obtineti cat mai mult lichid rosu. Resturile ramase de la sfecla le puteti pune la o ciorba sau la o supa crema.

Intr-un bol puneti pentru inceput laptele impreuna cu ouale, uleiul si sarea si amestecati totul pana s-au omogenizat toate. Adaugati sucul de sfecla si apa obtinut si amestecati din nou. Apoi adaugati jumatate din cantitatea de faina si amestecati cu ajutorul unui tel avand grija sa nu obtineti cocoloase. Apoi adaugati restul de faina si omogenizati din nou. Veti observa cum aluatul obtine o culoare roz tare frumoasa!



Clatite cu sfecla si capsune

Turnati compozitia intr-un vas inalt si dati vasul la frigider pentru 30 de minute pentru ca glutenul sa se dezvolte. Aluatul poate sa stea chiar cateva ore bune la frigider.

Dupa 30 de minute aluatul va fi mai gros. Daca vi se pare prea gros, mai puteti adauga cateva linguri de lapte. Va trebui sa obtineti un aluat de consistenta smantanii lichide, nu consistenta smantanii acre! :D.

Puneti tigaia de clatite pe foc, picurati cateva picaturi de ulei, intindeti uleiul pe toata suprafata tigaii cu ajutorul unei pensule sau a unui servetel. Luati jumatate de polonic de compozitie si turnati in mijlocul tigaii. Imediat rotiti tigaia de la stanga la dreapta pentru a distribui uniform compozitia in tigaie. Clatita isi va schimba culoarea dintr-un roz deschis intr-un visiniu spre rosu.

Pentru ca eu optez pentru clatite subtiri, o jumatate de

polonic este mai mult decat suficient pentru o clatita. Daca vreti clatite mai groase, puteti pune mai multa compositie. Ghidati-va dupa instinct! :).

Dupa cateva secunde intoarceti clatita si pe partea cealalta si coaceti pana este gata. Repetati operatiunea si cu restul de aluat.

Pentru montat boccelutele: Pregatiti umplutura: in vasul unui mixer puneti mascarpone, frisca lichida si zaharul vanilat. Mixati totul pana obtineti o crema pufoasa. Lasati compositia deoparte.



Clatite cu sfecla si capsune

Folositi capsune medii, nu foarte mari ca sa le puteti prinde in clatita. Taiati capsunile la baza, aruncand partea cu frunzele, astfel incat sa puteti aseza capsunile cu baza in jos si sa fie stabile.

Cautati ata putin mai groasa sau material de funda subtire. Sau ce ata va doriti voi. Taiati bucati lungi de aproximativ 20 cm.

Luati o clatita si asezati-o pe o farfurie. In mijlocul ei puneti aproximativ 2 linguri de amestec de frisca si mascarpone. Asezati in mijloc capsuna cu baza in jos si varful in sus. Strangeti marginile clatitei la mijloc ca si cum ati lega o punguta. Legati punguta la gura cu ata pregatita dinainte. Faceti o fundita draguta. Taiati capetele atei daca este nevoie si vedeti ca atele sunt prea lungi.



Clatite cu sfecla si capsune

Repetati operatiunea si cu restul boccelutelor.



Clatite cu sfecla si capsune

Dupa cum spuneam, daca nu aveti rabdare sau nu va doriti

astfel de boccelute, pregatiti clatitele pe care le umpleti cu
frisca si capsune. Gustul este fenomenal!



Enjoy!