

Paste cu sfecla

written by Andreea



Paste cu sfecla au o culoare superba, au un sos cu sfecla, nuci coapte, feta si marar. Sunt de-a dreptul surprinzatoare si totodata delicioase!

Daca iubiti pastele si nu stiti cum sa le mai pregatiti, astazi va dau o idee minunata! Sunt sigura ca cei mici o vor iubi mai ales pentru culoarea lor minunata!



Paste cu sfecla

Mereu mi-am dorit ca pastele nu doar sa aiba gust bun dar sa fie si foarte apetisante, sa aiba culoare si aroma deosebita!

Vara aceasta descoperim gusturi elementare prin combinatii surprinzatoare! **Cu ocazia lansarii celui mai nou film Disney si Pixar, Elementar**, prietenii de la Baneasa m-au provocat sa creez un fel de mancare surprinzator!

Pentru sosul de paste puteti folosi si sfecla gata fiarta la borcan sau fiarta in aburi si vidata. Eu mi-am dorit si mai mult gust, asa ca am copt sfecla impreuna cu usturoiul. Pentru o nota crocanta si textura, am folosit si cateva nuci pe care le-am copt inainte.

Pe blog gasiti o multitudine de retete cu paste precum Pasta alla Norma, Paste cu dovlecei si creveti, paste cu lamaie si salvie, paste la cuptor cu rosii si mozzarella.

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

- Ingrediente:
- 250 g spaghetti Baneasa
- 2 bucati sfecla mici (aprox 200 g)
- 3 catei usturoi
- 50 g miez nuca
- 30 g pecorino romano
- 2 lingurite ulei de masline
- 5 crengute cimbrisor
- 1 lingura otet balsamic
- 100 g ricotta
- Sare si piper
- 2 crengute marar proaspat
- 50 g branza feta
- Coaja rasa de lamaie



Incingeti cuptorul la 200 g Celsius. Curatati de coaja sfecla si taiati-o in sferturi. Puneti bucatile pe o hartie de copt impreuna cu cateii de usturoi intregi cu coaja lor cu tot, crengutele de cimbrisor, sare, piper si uleiul de masline.



Strangeti hartia de copt la un capat ca pe un saculet, apoi inveliti hartia de copt in folie de aluminiu. Puneti saculetul pregatit intr-o tava si dati la cuptorul incins pentru o ora.



Intre timp puneti nucile intr-o tavita si dati-le la cuptorul incins pentru 10 minute pana ce devin rumene. Scoateti-le din cuptor si lasati-le sa se raceasca complet, timp in care lasati sfecla sa continue sa se gateasca la cuptor.



Pregatiti pastele: Puneti la fiert o oala mare cu apa si sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele, amestecati bine ca sa fie acoperite de apa si lasati-le sa se gateasca pentru 7-8 minute pana ce devin al dente.



Scoateti sfecla de la cuptor, desfaceti-o din folie. Puneti sfecla coapta intr-un blender impreuna cu cateii de usturoi copti avand grija sa le scoateti coaja. In blender puneti si sucul lasati de sfecla.



Peste sfecla adaugati nucile, ricotta, pecorino ras, inca putin ulei de masline.



Porniti blenderul si pasati totul bine pana ce obtineti un piure fin. Gustati si potriviti de sare, piper sau otet balsamic.



Luati un polonic din apa in care au fiert pastele si adaugati-l peste piureul de sfecla. Blendati din nou pentru a obtine un sos. Scurgeti pastele si puneti-le intr-un bol.



Peste paste turnati sosul de sfecla.



Amestecati bine pana ce pastele sunt complet acoperite de sosul de sfecla.



Asezati pastele pe o farfurie, pe deasupra presarati feta zdrobita, 2-3 nuci maruntite, coaja rasa de lamaie si marar proaspat.



Serviti imediat!



Paste cu sfecla

Sunt minunate si au un gust absolut sensational! Neaparat sa le faceti!



Delectati-va cu aceste paste cu sfecla surprinzatoare alaturi de cei mici si mergeti sa vedeti proiectia Elementar exclusiv la cinema!



Enjoy!