

Pilaf cu pui la cuptor

written by Andreea



Pilaf cu pui la cuptor cu orez pufos, pui de tara si supa gustoasa. Pentru un gust si mai bun, pilaful este copt la cuptor, iar puiul devine fraged si crocant cu o crusta aurie delicioasa!

Cand multi aud de pilaf cu pui se gandesc la o mancare fada, fara gust si fara culoare, asa cam ca mancarea de spital ☹. Poate si pentru ca multa lume asociaza orezul alb fiert cu mancarea pentru bolnavi.

Eu una am indragit mereu pilaful cu pui pentru ca mereu a fost gatit corect si mereu a avut o culoare frumoasa si un gust minunat tocmai pentru ca a fost gatit la cuptor.



Nu de multe ori am vazut mancaruri de pilaf cu un orez foarte fiert si foarte cleios, ceea ce nu mi s-a parut deloc apetisant. Daca e sa ma intrebati pe mine, pilaful de orez trebuie sa fie pufos si gustos, nu foarte gras si sa nu aiba culoare alba ☹.

De-a lungul timpului am gatit pilaful si cu orez cu bob lung, sau cu bob rotund. De data aceasta am fost curioasa sa incerc orezul Arborio de la Baneasa. Desi orezul Arborio este renumit pentru felurile de mancare de tip risotto, sa stiti ca si la pilaf s-a comportat foarte bine. A iesit un pilaf cu bobul carnos si pufos.



Pe blog mai gasiti si alte retete cu orez precum orez prajit chinezesc, budinca de orez sau orez cu lapte.

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

- Ingrediente:
- 250 g orez Arborio Baneasa
- $\frac{1}{2}$ pui de tara (sau doar pulpe de pui)
- 2 litri apa
- 1 lingura legume deshidratate
- 1 foaie dafin
- 10 boabe piper
- 2 lingurite sare
- Patrunjel proaspat

Pentru inceput, pregatiti supa de pui: umpleti o oala cu 2 litri de apa rece, taiati puiul in bucati potrivite, puneti bucatile in apa rece. Dati oala pe foc pana ce incepe sa clocoteasca.



Reduceti focul la minim, indepartati de cate ori este nevoie spuma formata la suprafata. Lasati supa sa fiarba la foc mic pentru aproximativ 40-50 de minute (sau cat este nevoie pentru ca puiul sa fie bine patruns).



Pregatiti orezul: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Puneti orezul arborio intr-o oala impreuna cu 200 ml apa rece. Puneti oala pe foc si amestecati usor. Lasati sa fiarba la foc mic pana ce orezul a absorbit toata apa.



Transferati orezul intr-un vas termorezistent. Peste orez adaugati legumele deshidratate, foaia de dafin, piperul boabe si sarea. Amestecati totul bine si lasati deoparte.



(Daca nu aveti legume deshidratate, puteti toca bucati mici 1 morcov mediu, o bucata mica de telina, 1 bucata mica de

pastarnac).

Scoateti bucatile de pui din supa, asezati-le peste orez. Pe deasupra turnati 2-3 polonice de supa.



Dati vasul la cuptorul incins pentru 20 de minute. Scoateti vasul de la cuptor, mai adaugati inca 2-3 polonice de supa si dati din nou la cuptor pentru inca 20 de minute.

Daca doriti un pilaf mai moale si mai pufos, mai puteti adauga inca 1-2 polonice de supa dupa cele 40 de minute la cuptor. Mie imi place ca pilaful sa fie moale si pufos pe dedesubt, iar pe deasupra sa prinda o crusta usor crocanta.



Puiul este bine patruns deoarece a fost fiert in prealabil, insa este si usor prajit dupa coacerea la cuptor. Capata o culoare aurie superba, este fraged la interior dar si crocant la exterior.



Faptul ca orezul s-a gatit incet la cuptor, a facut ca pilaful sa nu devina cleios, ci sa se pastreze moale si pufos.



La final presarati patrunjel proaspat. Noua ne place sa il mancam alaturi de castraveciori murati sau gogosari in otet.



Incercati sa pregatiti pilaf cu pui asa si o sa va placa tare mult!

Enjoy!



Paste cu morcovi

written by Andreea



Paste cu morcovi pentru zilele cand doresti sa pregatesti pastele intr-un mod aparte. Morcovii nu doar ca dau un gust tare bun sosului pentru paste, dar aduc si o culoare superba!



Vara aceasta Baneasa sarbatoreste lansarea celui mai nou film Disney si Pixar, Intors pe Dos 2 si cu aceasta ocazie a pregatit un ambalaj special pentru cateva dintre produse. Pe ambalaje veti gasi mai multe detalii legate de campania Armonia emotiilor in furculita perfecta. Tot pe ambalaj veti gasi si o super tombola in care puteti castiga multe premii.

Daca nu ati vazut inca filmul, va sfatuiesc sa mergeti sa il vedeti si va garantez ca o sa va placa mult! Personajele poarta culori diferite in functie de personalitatea lor si fiecare dintre ele reprezinta cate o emotie.



Inspirata de aceasta campanie, eu am ales spaghetti Baneasa pentru ca se potrivesc bine cu sosul de morcovi si parmezanul.

Pe blog gasiti reteta clasica de Paste carbonara, Paste cu sfecla, sau paste puttanesca. Va asigur ca toate o sa va placa mult!

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

Ingrediente:

- 200 g spaghetti Baneasa

- 6 morcovi medii
- 2 catei usturoi
- 1 ceapa mica alba
- 2 lingurite ulei de masline
- 200 ml smantana lichida
- 1 varf cutit nucsoara
- Sare si piper
- 50 g parmezan
- Busuioc sau patrunjel proaspat

Pregatiti sosul pentru paste: Incingeti cuptorul la 200 grade Celsius. Intr-o tava puneti morcovii curatati si taiati rondele, ceapa tocata fasii, cateii de usturoi impreuna cu uleiul de masline si 200 ml apa, sare si piper.



Dati tava la cuptorul incins pentru 30 de minute pana ce morcovii sunt patrunchi si apa a scazut.



Puneti tot continutul tavii intr-un vas inalt sau un castron. Turnati smantana lichida, si pasati totul cu ajutorul unui blender vertical. Lasati deoparte



Fierbeti pastele: Puneti pe foc o oala mare cu apa, adaugati sarea si lasati sa fiarba. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele, amestecati usor cu un cleste si lasati sa fiarba pentru 8 minute.



Pregatiti pastele: puneti pastele intr-un bol incapator, peste ele turnati sosul de morcovi dupa care radeti parmezanul.



Amestecati totul bine. Pentru o nota crocanta, puteti taia un morcov in bastonase foarte subtiri si sa le adaugati acum in sosul de morcovi. Vor da o textura usor crocanta dar si o

culoare tare draguta.



Puneti pastele pe farfurii, pe deasupra presarati parmezan ras, un fir subtire de ulei si garnisiti cu busuioc sau patrunjel proaspat



Aceste paste cu morcovi sunt intr-adevar speciale, intocmai ca si personajele celui mai nou film Disney si Pixar, Intors pe Dos 2!



Enjoy!

„Cumpara cel puțin 2 produse participante in promotie, scaneaza codul QR de pe ambalaj si inscrie bonul fiscal pe pagina concursului. Sarbatoreste lansarea filmului Intors pe Dos 2, cea mai noua productie Disney si Pixar si poti castiga super premii!



Vezi noul film la cinema!”

Clatite cu spanac si branza

written by Andreea



Clatite cu spanac si branzacu o culoare superba naturala de verde ! Aceasta culoare este data de spanacul proaspat folosit in compozitie.

Postarea de astazi este una speciala pentru ca este inspirata din cel mai nou *film Disney si Pixar, Intors pe Dos 2* care este acum in Cinema.

Filmul este tare interesant, iar personajele sunt de-a dreptul adorabile! Fiecare dintre personaje poarta o culoare, in functie de personalitatea sa. Astfel, eu am dedicat clatitele mele verzi de astazi personajului Disgust, dupa culoarea sa verde.

Pentru aceste clatite am folosit Faina 000 Baneasa care mi-a fost ajutor de nadejde ca de fiecare data. Cu ocazia lansarii filmului Disney si Pixar, Intors pe Dos 2, Baneasa a pregatit un ambalaj tare dragut pe care veti gasi mai multe detalii legate de un super concurs cu multe premii!



Pe blog gasiti reteta clasica de Clatite. Apoi gasiti diferite variante de clatite sarate precum: Clatite cu ciuperci la cuptor, clatite cu marar si naut. Puteti gasi si tort de clatite-cusma lui Gututa sau un tort de clatite cu ciocolata si cirese.

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

Ingrediente pentru clatite cu spanac si branza

- 200 g spanac proaspat
- 250 g faina alba superioara 000 Baneasa
- 200 ml apa
- 400 ml lapte gras
- 3 oua
- 3 linguri ulei
- 1/2 lingurita sare
- ulei pentru prajit clatitele

pentru umplutura:

100 g crema de branza



Mod de preparare clatite cu spanac si branza: puneti spanacul proaspat si apa intr-un blender puternic. Pulsati totul bine pana obtineti un piure.



Luati o strecuratoare si un bol. Puneti strecuratoarea deasupra bolului si pasati piureul prin sita, apasand bine cu ajutorul unei linguri astfel incat sa obtineti cat mai mult lichid verde.



Aruncati resturile ramase de la spanac.



Intr-un bol bateti ouale, uleiul si sarea si amestecati totul pana s-au omogenizat toate, turnati laptele dupa care continuati cu amestecul de spanac si apa 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 verde tare frumoasa!



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.



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. Aici veti observa cum clatita va deveni de un verde aprins! :).



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 compozitie

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



Cat sunt usor calde, umpleti clatitele cu crema de branza, dupa care rulati-le. Se pot consuma si reci.



Daca va plac clatitele calde, puteti sa nu le umpleti pe toate cu branza si sa le pastrati la frigider.



In momentul servirii, incalziti-le si apoi le umpleti cu crema de branza.



Sunt delicioase aceste clatite cu spanac si branza!



„Cumpara cel puțin 2 produse participante in promotie, scaneaza codul QR de pe ambalaj si inscrie bonul fiscal pe pagina concursului. Sarbatoreste lansarea filmului Intors pe Dos 2, cea mai noua productie Disney si Pixar si poti castiga super premii!

Vezi noul film la cinema!”

Crutoane de mamaliga cu rosii

written by Andreea



Crutoane de mamaliga cu rosii bucati de mamaliga rece, cu ierburi aromatice proaspete, rosii cherry coapte, parmezan.

Acest fel de mancare poate fi o gustare minunata sau chiar un pranz lejer daca doriti. Nu mai spun ca se si prepara foarte rapid, mai ales daca aveti aceasta mamaliga rece deja preparata!



De curand am descoperit mamaliga gata preparata Delizia de la prietenii mei de la Baneasa si am fost curioasa sa o incerc. Stiu ca multi dintre voi ati pregatit mamaliga acasa si nu v-ati fi gandit ca o puteti gasi si gata de cumparat. Am testat-o eu si sa stiti ca este o mamaliga veritabila, naturala, fara gluten, fara grasimi si fara conservanti.



Nu mai spun despre faptul ca daca doriti sa preparati crutoane, aveti nevoie de o mamaliga gata preparate rece. Deci nu mai este nevoie sa pregatiti de cu seara mamaliga si apoi sa o asteptati sa se raceasca pana a doua zi. Sau daca nu aveti mult timp la dispozitie, puteti folosi cu incredere aceasta mamaliga. Depozitati pachetul de mamaliga la temperatura camerei, nu la frigider si o deschideti in momentul folosirii.

Pe blog mai gasiti si alte idei de gustari precum: placinta greceasca cu spanac, strudel cu ciuperci, creveti saganaki.

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

- Ingrediente:
- 1 kg mamaliga Delizia
- 10 crengute cimbrisor proaspat
- 5 crengute rozmarin proaspat
- 5 crengute oregano proaspat
- 1 lingurita usturoi pudra
- 3 linguri ulei masline
- Sare si piper
- 10-12 rosii cherry
- 50 g parmezan
- Frunze proaspete de busuioc

Mod de preparare crutoane de mamaliga cu rosii:

Incingeti cuptorul la 220 grade Celsius cu ventilatie.

Tocati marunt cimbrisorul, rozmarinul si oregano. Aici va puteti ajuta si de un blender mic daca doriti. Aveti nevoie de ierburile acestea aromatice tocate foarte foarte fin, aproape ca o pasta.



Peste ierburile tocate adaugati usturoiul pudra, sare si piper dupa gust. Turnati uleiul si amestecati pana obtineti o pasta.



Desfaceti mamaliga din ambalaj, taiati cuburi cu latura de 4 cm.



Puneti cuburile de mamaliga peste amestecul de ierburi aromatice si amestecati foarte bine.



Asezati cuburile intr-o tigaie de fonta sau o tava, dati la

cuptorul incins pentru 20 de minute.



Intre timp puneti rosiile in acelasi vas si amestecati-le cu restul de pasta de ierburi aromatice.



Scoateti tava cu crutoane de mamaliga de la cuptor, asezati printre cuburi rosiile cherry si dati din nou la cuptorul incins pentru inca 10 minute.



Scoateti tigaia de la cuptor, imediat presarati parmezan ras. La final presarati frunze de busuioc proaspat.



Savurati crutoane de mamaliga cu rosii neaparat calde, caci sunt delicioase!



Este un preparat vegan si nu mai are nevoie de carne.



Puteti pune si alte legume alaturi de rosii, precum cubulete de dovlecei sau ciuperci.



Enjoy!

Paste carbonara

written by Andreea



Paste carbonara sunt paste cu ingrediente putine dar de calitate: spaghetti, ou, pecorino, guanciale si piper. Desi sunt foarte usor de pregatit, trebuie sa respectam cativa pasi astfel incat sa obtinem un fel de mancare perfect.

In general nu comand des paste carbonara la restaurant pentru ca de multe ori nu sunt facute ca la carte sau nu contin ingredientele de baza. Am vazut in unele meniuri ca aceste paste ar contine si smantana sau bacon sau alte ingrediente care pur si simplu nu au ce cauta in sosul carbonara!



De multe ori prefer sa le pregatesc eu acasa pentru ca imi aleg cele mai bune ingrediente si le pregatesc exact asa cum imi doresc eu.

Pentru inceput, haideti sa vorbim putin despre ingrediente: guanciale-este partea de falci (obraji) de la porc, aceasta bucata de carne este condimentata intocmai ca o bucata de sunca. Desi este mai grasa, tocmai ea da gustul acela specific acestor paste.

Galbenusuri de ou-ele formeaza sosul impreuna cu branza si dau cremozitate sosului. Folositi doar galbebusuri, nu si albusul!

Pecorino-multe retete folosesc parmezan, insa pecorino este cel mai indicat in aceasta reteta deoarece el se topeste mult mai bine ca parmezanul si da cremozitate sosului.

Piperul negru-este singurul (condiment in afara de sare) in aceasta reteta si se foloseste destul de mult aici. Incercati sa folositi piper proaspat macinat, ci nu piper macinat din acela la plic! Eu am preferat sa il pisez intr-un mojar pentru un gust si mai puternic.

Paste-varianta clasica intalnita la acest fel de mancare sunt spaghetti. In general folositi paste luni, nu din cele scurte. Eu am folosit paste spaghetti de la Baneasa si au iesit perfect!

Pe blog mai gasiti si alte retete cu spaghetti precum: paste cu chiftele si sos, paste puttanesca, paste cu sfecla, paste cu portocale si pesto.

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

- Ingrediente pentru paste carbonara:
- 250 g spaghetti Baneasa
- 3 galbenusuri ou
- 100 g guanciale taiata cubulete
- 100 g branza pecorino
- 1 lingurita piper proaspat macinat (sau pisat intr-un mojar)



Pentru inceput, incepeti sa pregatiti pastele: puneti pe foc o oala cu apa si 1 lingura de sare.



Intr-o tigaie rece puneti bucatile de guanciale si asezai tigaia pe foc. Lasati guanciale sa se gateasca la foc mediu pana ce bucatile incep sa elibereze grasime si se gatesc devenind de o culoare aurie.



Stingeti focul si lasati tigaia deoparte. Aveti nevoie ca bucatile de guanciale sa nu fie fierbinti astfel incat sa nu gatiti ouale atunci cand le amestecati in tigaie.



Cat timp fierb pastele, pregatiti sosul: intr-un castron puneti cele 3 galbenusuri, radeti pecorino peste galbenusuri

si amestecati totul pana obtineti o crema groasa.



Aici probabil va va fi putin mai greu sa amestecati, insa asa trebuie sa fie.

Intr-un mojar pisati piperul si adaugati-l peste sos, amestecati din nou.



Luati o lingura de bucati si puneti peste sos amestecand bine. Pastrati si cateva bucati de guanciale prajite pentru la final.



Puneti pastele fierte peste guanciale din tigaie, iar peste pastele calde puneti sosul format. Adaugati si un polonic din apa in care au fiert pastele si amestecati bine.

Paste carbonara



Caldura reziduala din paste va gati sosul si ii va da o consistenta cremoasa si lucioasa. Daca este nevoie, mai adaugati putina apa de la paste.



Imediat puneti pastele in farfurie, mai presarati putin piper proaspat macinat.



Pe deasupra puneti bucatile de guanciale pastrate, iar la final radeti putin pecorino.



Se consuma imediat cat sunt calde! Sunt absolut delicioase aceste paste carbonara!



Enjoy! Paste carbonara



Paste cu chiftele si sos

written by Andreea



Paste cu chiftele si sos pentru zilele cand doresti o mancare rapida pentru tine dar si pentru persoana draga de langa tine.

Nu degeaba se spune ca iubirea trece prin stomac! Iar atunci cand ai si niste paste gustoase totul e mult mai usor! Stiti ca aici pe blog am facut multe retete de paste, mai ales cu spaghetti. Insa nu puteam sa aleg astazi un fel de mancare mai potrivit decat paste cu chiftele si sos.

Si acum o sa ma intrebati ce legatura are iubirea cu pastele cu chiftele si sos? Mai stiti desenele animate cu Doamna si vagabondul? Mereu imi aduc aminte cu drag de imaginile in care cei doi catei draguti merg la restaurant si mananca paste ☺. Asa ca astazi mi-am dorit sa recreez nu doar pastele din desenele animate, dar si ambientul din restaurant! ☺

Privind mai des in desenele animate, se pare ca Doamna si vagabondul mancau spaghetti cu chiftele si sos, stateau la o masa cu fata de masa in stil Italian si aveau pe masa o lumanare.

Pentru acest moment dragut mi-am dorit sa folosesc spaghetti de la Baneasa caci se potrivesc tare bine in acest ambient!

Pe blog mai gasiti si alte retete cu spaghetti precum Paste puttanesca, paste cu sfecla, paste cu portocale si pesto, paste cu somon si rosii.

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

Ingrediente:

pentru chiftelute:

- 200 g spaghetti Baneasa
- 500 g carne tocata de vita
- 2 linguri pesmet
- 1 catel usturoi zdrobit
- 1 crenguta rozmarin
- 1 lingurita oregano proaspat
- 50 g parmezan ras
- sare
- piper
- ulei pentru prajit
- **pentru sosul de rosii**

- 500 ml suc de rosii
- 2 linguri ulei de masline
- 2 catei usturoi tocati marunt
- 1 crenguta rozmarin
- sare
- piper
- 30 ml ulei de masline



Pregatiti chiftelele: intr-un bol puneti carnea peste care adaugati sare si piper, usturoiul zdrobit, pesmetul, parmezanul ras, oregano proaspat, pesmetul si parmezanul ras.



Amestecati totul pana obtineti o compozitie omogena.



Din compozitie luati bucati mici pe care le modelati sub forma de chiftelute.



Intr-o tigaie incingeti 4 linguri ulei de masline. Gatiti chiftelutele pe toate partile pana ce acestea sunt rumene. Scoateti-le pe o farfurie si lasati-le deoparte.



Pregatiti sosul de rosii: intr-o tigaie incingeti uleiul de masline, adaugati usturoiul tocat si rozmarinul tocat marunt.



Gatiti pentru 1 minut, apoi adaugati sosul de rosii. Condimentati cu sare si piper, amestecati bine si lasati sa fiarba la foc mic pentru 5 minute. Peste sos puneti chiftelele gatite si amestecati bine, lasati sa fiarba pentru 10 minute la foc mic pana ce pregatiti paste.



Fierbeti paste: puneti pe foc o oala plina cu apa si 1 lingura de sare. Aduceti apa la punctul de fierbere si adaugati paste.



Amestecati usor si fierbeti pentru 7 minute. Scoateti paste din oala si adaugati-le imediat in tigaia cu chitele si sos impreuna cu 1 polonic din apa in care au fiert.



Amestecati totul bine si lasati sa se gateasca 1-2 minute.



Scoateti paste pe farfurii, ornati cu putin busuioc proaspat.



Daca doriti puteti adauga la final si niste parmezan ras.



Eu nu am adaugat pentru ca am pus deja in chiftelute.



In plus, in desenele animate pe deasupra nu aprea parmezanul ras, asa ca am dorit sa fiu fidela desenelor animate ☐.



Enjoy!

