

Scones cu rosii deshidratate si masline

written by Andreea



Combinatia de rosii si masline a fost intotdeauna preferata mea. Insa cum pe vremea asta, rosiile nu fac parte din cele mai gustoase legume, a trebuit sa imi creez o alta combinatie care sa-mi multumeasca sufletul, cel putin pana la vara, cand o sa tot mancam rosii. Dar acum vin eu si va zic ca minunata asta de combinatie proaspat creata mi-a bucurat sufletul in asa hal incat, preconizez ca voi face foaaarte des de aici incolo, scones sarate! ☐

Reteta mea zice asa:

300 g faina alba de grau

140 g unt rece

1 ou

160 ml lapte batut

75 g parmezan

100 g masline kalamata

6 rosii deshidratate

1 si 1/2 lingurita praf de copt

1 crenguta rozmarin proaspat

1 crenguta oregano proaspat

piper proaspat macinat

1 praf sare

cateva precizari despre ingrediente:



1. cumparati un bloc de parmezan, nu din cel deja ras la punguta, caci este incomparabil mai bun, desi este mai scump.

2. rosiile deshidratate eu am folosit din cele in ulei pentru ca sunt mult mai parfumate si mai succulente, iar in aluat, vor da o textura foarte placuta. Puteti folosi si rosiile deshidratate simple, fara ulei.

3. va sfatuiesc sa folositi masline kalamata, nu din cele negre, deoarece acelea negre tind sa devina dulci atunci cand sunt coapte

4. incercati sa gasiti rozmarin si oregano proaspat, pentru aceste scones; dau un gust infinit mai bun aluatului!

Incingeti cuptorul la 200 grade Celsius, dupa care rupeti acele de rozmarin de pe crengute, spalati bine oregano si tocati-le marunt, macinati piperul deasupra, presarati sare si lasati deoparte. Puneti doar un pic de sare, cat sa sarati aluatul (rosiile, maslinele si parmezanul deja au destula sare!)



Scoateti samburii maslinelor, tocati maslinele si rosiile scurse de ulei, lasati deoparte



Taiati untul rece in cubulete, puneti faina intr-un blender impreuna cu praful de copt si puneti untul peste faina.



Pulsati de cateva ori blenderul pana ce obtineti niste "firmituri" de unt in faina (sau fara blender puteti sa dati untul rece pe razatoare si sa-l amestecati cu faina).



Turnati amestecul de faina si unt intr-un castron incapator, puneti peste amestecul de plante aromate si piper, dupa care radeti parmezanul



adaugati rosiile deshidratate si maslinele kalamata tocate.



intr-un castron mai mic bateti oul impreuna cu laptele batut



si turnati totul in castron. Ca sa dau o aroma mai pregnantă de rosii aluatului, eu am mai pus si 2 lingurite din uleiul in care au stat rosiile.



Amestecati usor pana obtineti un aluat lipicios, transferati aluatul pe masa de lucru infainata si framantati de 2-3 ori.

Nu framantati mai mult! De indata ce aluatul nu mai este lipicios si se tine, atunci este gata. Apasati aluatul usor cu podul palmei, pana obtineti o foaie de 4-5 cm grosime.



Cu ajutorul unei forme de biscuiti sau cu gura unui pahar, decupati scones rotunde.



Strangeti usor aluatul ramas, aplatizati-l din nou si formati alte scones. Puneti scones in tava de aragaz acoperita cu hartie, lasand spatiu intre ele. Dati scones la cuptorul incins pentru 20-25 de minute.



Scoateti-le pe un gratar de bucatarie si lasati-le sa se raceasca usor.



Serviti-le calde!



cu unt sau cu crema de branza



Sunt atat de fragede si parfumate



Se potrivesc de minune la micul dejun sau la cina alaturi de un pahar de lapte



Si sa nu uit si sectiunea ☐

☒
Minunate! ☐
☒
Enjoy!

Supa de taitei cu broccoli si ciuperci shiitake

written by Andreea



De ceva timp incoace, am cam dat in patima taiteilor. Da, taitei chinezesti de grau, de orez, de fasole mungo, de toate felurile! Si cand vorbesc despre taitei, nu ma refer numai la cei stir fry! Aduc in discutie aici si taiteii din supe de carne sau supe de legume, numai bune pe o vreme ca asta. Daca stau bine si ma gandesc, cred ca aici in tara am mancat mult mai multi taitei chinezesti decat am mancat in China, 2 ani cat am stat acolo. Atunci haide sa va povestesc care e explicatia: in primele luni, dupa ce am ajuns in Shanghai, am fost intr-o continua cautare dupa mancare, nu pentru ca mancarea nu se gasea acolo, ci pentru ca niciodata nu stiam ce sa mananc! Astfel ca, pentru o perioada am facut o cura cu taitei la cutie (fangbian mian-traducere mot a mot-*taitei convenabili*) pe care i-am mancat dimineata, la pranz si seara. Despre taiteii la cutie am mai vorbit si in articolul acesta, si am povestit iubirea la inceput si ura la sfarsit, pe care am capatat-o pentru acei taitei.

Mai tarziu, cand am inceput sa caut mancare mai sanatoasa, am gasit prin supermarket-uri taitei proaspeti la pungi pe care insa nu i-am cumparat niciodata, intrucat la caminul unde stateam, gateam foarte rar. In plus, pungile acelea contineau cantitati cam cat pentru 7-8 portii, imposibil pentru mine de mancat atata! Mergand pe strazile Shanghai-ului, vedeam foarte multe restaurante mici si inghesuite pe marginea strazii, in care erau ingramadite cateva mese. Mesele erau intotdeauna ocupate cu chinezi care sorbacaiau de zor cantitati industriale de taitei in castroane cu supe ciudate si dubioase la culoare, fapt ce nu m-a determinat niciodata sa mananc un astfel de aratari. ☐

Iar ultima explicatie ar fi faptul ca in Shanghai, mancarea de baza este orezul, ci nu preparatele fainoase care se gasesc cu precadere in nordul Chinei: taitei, clatite, turtite, .

Insa una peste alta, cei mai buni taitei i-am mancat la restaurantele cu specific cantonez. Daca nu ati incercat niciodata aceste supe, va sfatuiesc sa o faceti! O sa va placa la nebunie!

Ne trebuiesc:

- 100 g taitei uscati
- 10 buchetele broccoli
- 5 ciuperci shiitake uscate
- 400 ml supa de legume sau pui
- 3 catei de usturoi
- 1 bucata mica ghimbir
- 2 fire ceapa verde
- 2 lingurite sos de soia
- 2 lingurite ulei vegetal
- 1 lingurita pasta de ardei iute (optional)
- 1 ardei iute
- 1 lingurita ulei de susan
- sare



mai intai spalati ciupercile shiitake sub jet de apa rece. Puneti la fiert o craticioara cu 100 ml apa, aduceti apa la punctul de fierbere, si puneti ciupercile. Lasati ciupercile sa se rehidrateze pentru 30 de minute.



intre timp curatati ghimbirul si tocati-l marunt



curatati si usturoiul dupa care tocati-l. Pentru a da o aroma mai placuta mancarii, mai intai zdrobiti cu lama cutitului cateii de usturoi, dupa care tocati-i cu cutitul.



tocati numai partea alba de la ceapa, pastrati frunzele verzi pentru garnisit



tocati feliute ardeiul iute (daca mancati mai putin picant, atunci puneti doar o jumatate de ardei)



scoateti ciupercile rehidratate din apa si stoarceti-le bine.
NU aruncati apa!



Intr-o craticioara puneti apa de la ciuperci impreuna cu supa de legume sau de pui si aduceti la punctul de fierbere. Puneti taiteii in apa si fierbeti-i conform instructiunilor de pe ambalaj.



Tocati fasii ciupercile shiitake.



Puneti pe foc o oala mare cu apa si 1 lingurita de sare. Aduceti apa la punctul de fierbere, puneti in apa buchetelele de broccoli si lasati-le sa fiarba 5 minute. Strecurati apa si

treceti broccoli printr-un jet de apa rece.



Incingeti cele 2 lingurite de ulei vegetal in wok. Adaugati usturoiul, ghimbirul, ceapa si ardeiul iute. Lasati cateva secunde sa se caleasca pana ce capata toate un miros placut.



adaugati ciupercile shiitake si mai caliti pret de 1 minut



adaugati pasta de ardei iute, daca folositi, amestecati bine, dupa care sosul de soia, si sare daca mai este nevoie.



dupa care buchetelele de broccoli. Lasati sa se imbine toate, avand grija sa nu striviti verziurile □



luati bolurile pentru servit, umpleti bolurile 3 sferturi cu taitei



peste taitei puneti amestecul delicios din wok, avand grija sa puneti de toate □



dupa care turnati supa in care au fiert taiteii



picurati deasupra ulei de susan si garnisiti cu ceapa verde
tocata



serviti cu mare placere!



bucurati-va ochiul



exersati cu betisoarele tehnica apucatului de broccoli ☐



sorbiti cu pofta taiteii



dati gurii infometate felii de ardei iute



si treceti la al doilea bol de taitei



Enjoy! ☐

Salata de iarna cu dovleac copt

written by Andreea



Buna seara!

Eh, dragii babei, astazi nu papam dulce! Va recomand o salata satioasa, colorata, placuta la gust, armonioasa si sanatoasa, ca majoritatea salatelor, bineinteles! ☺ Si mai presus de toate, o salata cu un contrast minunat de culori si arome, numai buna pe vremea asta cainoasa de afara ☺

200 g pulpa dovleac

100 g salata asortata (radichio, rucola, salata romana)

6 rosii cherry

50 g miez seminte dovleac

2 linguri ulei de masline

1 lingura otet balsamic

1/2 lingurita mustar

sare de mare

piper proaspat macinat

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Tapetati o tava de copt cu hartie de copt, tocati in cuburi potrivite pulpa de dovleac, presarati peste cuburi sare de mare si stropiti totul cu cateva picaturi de ulei de masline. Dati tava la cuptor pentru 20 de minute pana ce dovleacul se inmoaie si capata o culoare usor maronie. Lasati dovleacul deoparte.



Spalati salata si rupeti frunzele bucati mari (sau apelati la varianta rapida, salata asortata la punga ☺). Taiati in doua rosiile cherry.



Pregatiti dressing-ul: intr-un castron mic adaugati uleiul de masline impreuna cu otetul balsamic, mustarul, sarea de mare si piperul proaspat macinat. Amestecati totul bine cu ajutorul unui tel.



Intr-un bol incapator puneti salata, rosiile cherry, dovleacul si amestecati usor.



Turnati deasupra dressing-ul, amestecati din nou. Gustati daca mai trebuie ceva la dressing (puteti adauga eventual ceapa verde, ceapa rosie sau ardei iute tocat marunt).



Presarati pe deasupra semintele de dovleac.



si cu asta ati terminat de gatit pe seara asta ☐



Serviti imediat!



Pofta buna! ☐

Couscous cu pui si mazare

written by Andreea



Inca de cand am inceput sa vad emisiunile lui James Oliver, Retete in 30 de minute, mi-am dorit sa ma pot misca si eu atat de repede ca el si sa pregatesc cateva retete simple dar delicioase chiar in 30 de minute. Insa niciodata nu am reusit, deoarece ba mi-am ales feluri de mancare ce nesitau mai mult timp, ori m-am intins prea mult cu un fel de mancare, ori niciodata nu am apucat sa ma cronometrez ca sa vad exact cat timp mi-a luat sa le gatesc. Eh, de data asta am facut-o! Si chiar m-am cronometrat! ☐ Pentru ca era si un motiv bun sa o fac, intrucat ultima tema din concursul *Inspiration Food Marathon* organizat de Electrolux se numeste chiar Reteta in 30 de minute. Si chiar am facut 3 retete, insa astazi va prezint numai una dintre ele, preferata mea ☐ Daca va place aceasta reteta, atunci va rog sa-mi lasati comentarii aici in postare, sau pe pagina de Facebook unde voi face propaganda in acest sens :). Nu uitati ca in acest concurs am mai participat si cu retetele

Frigarui cu ciocolata si fructe,



Tagliatelle Alfredo cu somon si capere,



Gateau Saint Honore,



Smorgastarta-Tort Sandwich,



si Coffee Cheesecake.



inca mai puteti lasa comentarii la aceste postari. Multumesc!



Buuuunnn! si acum reteta de
Couscous cu pui si mazare
Ingrediente pentru 2 persoane

150g couscous
200 ml apa
200 g piept de pui
100 g mazare congelata
10 caise deshidratate
6 rosii cherry
1 lamaie
50 g miez fistic
1 catel usturoi
1 bucata mica ghimbir
2 fire ceapa verde
4 fire menta proaspata
1 lamaie
2 lingurite ulei de masline
1 lingurita sare
1 varf cutit piper proaspat macinat



Eu am folosit acest tip de cous cous, mi-a placut tare mult!



intr-o craticioara puneti la fiert apa pentru couscous



Intr-o canita cu apa punem mazarea la dezghetat. Radem coaja
de lamaie, stoarcem sucul de lamaie si il lasam deoparte.

Tocam cubulete caisele uscate.

Intr-un bol incapator adaugam couscous-ul, caisele tocate si
coaja rasa de lamaie si jumatate din cantitatea de sare (1/2
lingurita)



cand apa da in clocot, o turnam peste couscous si acoperim
bolul cu un capac



curatam catelul de usturoi si ghimbirul. Le tocam marunt.
Taiem pieptul de pui fasii, iar rosiile cherry le taiem pe
jumătate.

intr-o tigaie incingem uleiul de masline



adaugam usturoiul si ghimbirul tocat, lasam 30 de secunde sa
se caleasca



adaugam pieptul de pui taiat fasii



si lasam sa se rumeneasca pe toate partile. Rasnim piperul
peste fasiile de pui.



Adaugam rosiile cherry si mazarea scursa de apa. Lasam pe foc
5 minute sa se caleasca toate impreuna.



Adaugam restul de sare, potrivim de piper daca mai e nevoie,
inchidem aragazul



cu o furculita amestecam couscous-ul pentru a se afana



peste cous cous adaugam amestecul din tigaie



la final adaugam fisticul tocat, menta tocata si ceapa verde.
La final adaugam si sucul de lamaie.



Amestecam totul si putem servi!



servim alaturi de felii de lamaie sau impreuna cu o salata



eu v-am zis ca am mai pregatit si alte bunatati in acest timp,
in fundal se gaseste o prajitura la tigaie, gata in mai putin
30 de minute ☐



daca vreți si reteta la prajitura aceea din fundal, comentati
aici dau dati Like pe Facebook! ☐



Va multumesc pentru ca m-ati sustinut si m-ati suportat in
toata perioada acestui concurs! Wow, 3 saptamani! Nu stiu cand
au inceput, nu stiu cand s-au sfarsit! Mi-a facut mare placere
sa pregatesc aceste retete, un adevarat challenge!



Va multumesc din suflet!
In curand revenim la wok-ul chinezesc ☐

Smörgåstårta-Tort Sandwich

written by Andreea



Continuam concursul de gatit Inspiration Food Marathon
organizat de Electrolux, suedeze! Atunci cand am citit despre
tema concursului de astazi, nu m-am putut gandi decat la
chiftelutele acelea pe care le gasim in Ikea si la cartofi ori

fierti, ori prajiti :). Si in gandul meu, mi-am zis ca altceva nu am ce sa fac pentru ca nici prin Suedia nu am fost, nici gura a usturoi nu-mi miroase :)).

Dar la o gandire asa mai matura :), am zis ca neaparat trebuie sa pregatesc ceva mai bun si mai sanatos. gasit! Smörgåstårta! Pana va chinuiti voi sa pronuntati cuvantul asta (mie una mi se pare mai complicat de citit decat orice alt cuvant sau fraza in limba chineza:))), va reproduc aici ce zice Wikipedia despre deliciul asta. Zice ca este un fel de mancare renumit in Suedia, Finlanda si Estonia si ca la compositie seamana cu un sandwich supradimensionat, format din felii de paine si diferite tipuri de creme sarate, dar nelipsite din acest tort sunt oul si maioneza. Tortul mai poate contine somon afumat, creveti, sunca, masline, cat si o varietate de legume sau fructe. Numai la auzul unei astfel de combinatii, ficatul saracul, sigur s-ar pregati sa-si ia zborul dinlauntrul nostru! Dar stati asa, nu disperati! Pentru ca tocmai de aceea, exista nenumarate variante ale acestui tip de tort, iar daca mergeti cu mine pana la capatul acestei retete, o sa vedeti ca este chiar simplu de facut, delicios si deloc greu pentru ficat!

Combinatia pe care eu am ales-o astazi, suna cam asa: felii de paine neagra proaspata facuta in casa, crema de branza, somon afumat si marar, crema de avocado si rodii, crema de maioneza, scoici, masline si porumb, cu un "frosting" de crema de branza, iar pe deasupra somon afumat, oua de prepelita, icre negre, lamaie, marar si rodii din nou. Haideti cu mine in bucatarie! ☐

pentru paine:

(pentru 2 painici cu diametrul de 18 cm):

800 g faina integrala de grau

200 g faina alba de grau

2 lingurite seminte de in

2 linguri seminte de dovleac

2 linguri seminte de floarea soarelui

1 lingura miere

2 linguri ulei de masline

30 g drojdie proaspata

700 ml apa calduta

1/2 lingurita sare

Intr-un castron mic, amestecam drojdia cu lingura de miere si

3 linguri de apa calduta (din cantitatea de apa indicata mai sus) pana ce drojdia se lichefiaza. Lasam amestecul 10 minute la caldura pana ce formeaza spuma si isi dubleaza volumul. Intr-un castron mare amestecam faina integrala cu faina alba si cele 3 tipuri de seminte.



In mijlocul fainii facem o gropita si turnam drojdia crescuta, uleiul de masline si apa calduta.



Amestecam totul cu o lingura de lemn, iar cand compozitia incepe sa se ingroase, adaugam si sarea.



Framantam totul pana obtinem un aluat elastic ce nu se mai lipeste de maini (cam 10 minute). Daca aluatul este prea lipicios si nu il putem framanta, suplimentam cu 2 linguri de faina. Lasam aluatul pe masa de lucru pentru 20 de minute ca sa se dezvolte glutenul.



Dupa 20 de minute, framantam iar aluatul pentru 5 minute, dupa care il impartim in 2 parti egale. Formam 2 painici. Luam 2 forme de tort cu diametrul de 18 cm, le ungem cu putin ulei si punem painicile in ele. Le lasam sa creasca pentru o ora.



Intre timp incingem cuptorul la 220 grade Celsius. Dam painicile la cuptor pentru 15 minute, dupa care scadem temperatura cuptorului la 190 grade Celsius si lasam painicile sa se mai coaca pentru 45 minute. Scoatem painicile din cuptor, le scoatem pe un gratar de bucatarie si le lasam sa se raceasca complet. Prima painica s-a copt foarte frumos,



dar a doua painica s-a ars un pic, pentru ca stat mai spre fundul cuptorului, dar nu a fost problema.



Dupa ce painicile s-au racit, cu ajutorul unui cutit, le taiem coaja. Taiem prima data calota formata, dupa care, urmand linia painicilor, taiem cu cutitul coaja, pastrand cat mai mult din miez.



Dupa care taiem painicile in felii groase de 2 cm. In total

trebuie sa obtinem 4 felii de paine. Din prima painica, eu am obtinut 3 felii, iar din cea de-a doua, doar 2 felii. Felia ramasa am mancat-o a doua zi la micul dejun, iar coaja am rontzait-o pe loc :).



Lasam feliile de paine deoparte si ne apucam de creme:

1. Crema de branza cu somon:

200 g crema de branza
100 g somon afumat
1 lamaie
1/2 legatura marar
piper proaspat macinat
10 rondele castravete



Spalam lamaia foarte bine cu apa si sapun, o stergem cu un prosop curat. Radem coaja de lamaie si stoarcem sucul. Taiem somonul cubulete mici, tocam marunt mararul.



Intr-un castron amestecam bine crema de branza impreuna cu coaja de lamaie piperul proaspat macinat si sucul de lamaie.



Adaugam somonul si mararul. Amestecam din nou.



Lasam deoparte

2. Crema de avocado si rodii

1 fruct avocado
1 lamaie
1 rodie
1/2 ceapa rosie
1 lingurita mustar Dijon
1 praf sare

Taiem rodia pe din doua si scoatem samburii.

Taiem cu cutitul pe lungime fructul avocado, pana simtim samburele mare si lemnos dinauntru fructului. Rasucim in sens invers cele doua parti ale fructului. Infigem lama cutitului in samburele lemnos si cu o miscare scurta tragem brusc de cutit in sus.



Samburele se scoate foarte usor. Cu ajutorul unei linguri, scoatem miezul fructului si il punem intr-un vas. Imediat stoarcem sucul de lamaie peste miez pentru a preveni oxidarea acestuia. Pasam miezul cu furculita pana obtinem un piure fin de o culoare placuta verde.



Adaugam mustarul Dijon sarea si semintele de de rodie contin un suc rosietic. Mai intai trecem semintele de rodie printr-un jet de apa rece, le punem pe un servet de bucatarie si le scurgem de apa, dupa care le punem in crema de avocado. In felul acesta, semintele isi vor pastra culoarea rosie placuta, si nu vor "pata" crema de avocado.



Tocam fin ceapa rosie si o adaugam la compozitie.



Amestecam totul usor.

3. Crema de maioneza, iaurt, scoici afumate si porumb

1 galbenus de ou fiert

1 galbenus de ou crud

1 lingurita mustar

1/2 lamaie

1 praf sare

50 ml ulei

150 g iaurt

1/2 conserva scoici afumate

100 g porumb

50 g masline fara samburi

1/2 legatura patrunjel

piper proaspat macinat

Mai intai pregatim maioneza: intr-un castron amestecam galbenusul fiert impreuna cu galbenusul crud, mustarul si sarea pana ce toate se incorporeaza. Turnam in fir subtire uleiul amestecand incontinuu, pana ce obtinem o compozitie cremoasa.



La sfarsit adaugam si sucul de la jumatatea de lamaie.



Intr-un castron amestecam iaurtul impreuna cu 2 linguri pline de maioneza. Tocam marunt maslinele si patrunjelul, scurgem bine de tot scoicile de ulei si le tocam si pe ele marunt.



Amestecam totul pana ce se incorporeaza.
Acum ca avem pregatite toate cele 3 creme, ne putem apuca de montat:



Pe platoul de servit punem prima felie de paine, ungem felia cu crema de branza si somon,



pe deasupra punem feliile de castravete,



dupa care punem cea de-a doua felie de paine, apasam usor.



Continuam cu crema de avocado si rodii, nivelam bine si adaugam cea de-a treia felie de paine.



Presam usor felia de paine. Punem ultima crema de maioneza si scoici afumate, peste care punem ultima felie de paine.



Presam usor tortulețul si il dam la frigider pentru ca painea sa traga umiditatea din creme.



Pentru frosting:

400 g crema de branza

Intr-un castron mixam bine de tot crema de branza pana devine pufoasa. Cu aceasta crema "ungem" in totalitate tortulețul.



—
Pentru topping:

4 oua prepelita fierte
100 g somon afumat
1 lingurita icre negre
creveti baby prefierti
felii de lamaie
felii de castravete
fire de marar
seminte de rodie
frunze de salata



Dupa cum stiti, eu una nu prea ma pricep la ornat :). Aici puteti da frau imaginatiei voastre. Eu am ales un astfel de “decor” □



variantele sunt 1000, deci va puteti juca la infinit! □



si daca v-a placut tortul, atunci haideti sa serviti si o felie,



dar nu uitati mai intai sa imi trimiteti comentarii aici pe blog la aceasta postare, sau pe pagina de Facebook unde voi face propaganda in acest sens :). Va multumesc! □



Enjoy! □



Please vote! □

Tagliatelle Alfredo cu somon și capere

written by Andreea



Nu stiu altii cum sunt, dar eu cand ma gandesc la pastele italienesti imi vin in minte 3 cuvinte: simplu, rapid, delicios. Pastele sunt intotdeauna cea mai buna cale spre indestularea stomacului, inasa, intr-un mod delicios si minunat! Si pot fi pregatite in fel si chip! Cu felurite sosuri, cu carne sau fara, aromate, picante sau dulci, oricat ai manca, parca nu te mai saturi! Si pe buna dreptate, cine poate refuza o portie delicioasa de paste? Astazi pe blog servim Italian Pasta cu ocazia celei de-a doua teme a concursului Electrolux- Inspiration Food Marathon. Pana mai zilele trecute v-am servit cu niste delicioase Frigarui cu ciocolata si fructe, nu le dati uitarii nici pe acelea deoarece inca puteti sa mai scrieti comentarii acolo sau pe pagina de Facebook unde am tot facut propaganda. ☐



Despre pastele de astazi nu pot decat sa va spun ca sunt preferatele sotului meu, de aceea am si decis sa le fac cu aceasta ocazie speciala. Si ca sa vedeti cat de speciala era ocazia, m-am decis sa scot de la naftalina masina de facut paste (grea, nu gluma! :)). Era cat pe ce sa ma accidentez, sigur ieseam cu vreo 2-3 saptamani de ingrijiri medicale

pentru ca in timp ce o caram la bucatarie si cu gandul la pastecele ce aveam sa le fac, gata-gata sa scap minunea de masina pe piciorul drept :)). Eh, dar sunt intreaga si nevatamata asa ca mai bine sa va spun despre pregateala de azi. Este o combinatie delicioasa de somon, tagliatelle proaspete, un sos cremos Alfredo de smantana si lamaie, o nebunie de mancare! ☐

Avem nevoie de (pentru 2 portii)

(pentru tagliatelle)-cam 250 g

220 g faina

2 oua mari

1 lingura ulei de masline

1/3 lingurita sare

si

200 g somon proaspat

175 ml smantana lichida (15% grasime)

1 lamaie

1 lingurita unt

1 lingurita ulei de masline

1 lingura capere murate

70 g parmezan

1 varf lingurita nucsoara

piper proaspat macinat

sare dupa gust

busuioc proaspat

Incepem cu pastecele: pe masa de lucru punem faina, facem o gropita in mijlocul ei, dupa care spargem cele doua oua. Adaugam uleiul de masline, si sarea. Amestecam incet incet compozitia cu ajutorul unei furculite, dupa care incepem si framantam cu mainile. Obtinem un aluat compact. Il acoperim cu un prosop curat si il lasam pe masa de lucru 20 de minute pentru ca glutenul din faina sa se dezvolte.



Framantam din nou si vom obtine un aluat mult mai fin ca cel initial.



Taiem aluatul in doua parti egale. Intindem prima parte cu sucitorul, formam o fasie mai lunga cu latura de 12 cm si grosimea de 1/2 cm



montam masina de paste si trecem fasiile de aluat, mai intai prin treapta intai



apoi a doua treapta, unde vom obtine foi mai subtiri



apoi tot cu ajutorul masinii de paste taiem fasiile de aluat, dandu-le forma de tagliatelle



trecem tagliatellele formate prin faina, dupa care putem sa le gatim imediat, sau putem sa le pastram pentru alta data. Eu le-am lasat pana a doua zi.



Spalam somonul si il curatam de pielita, il taiem cubulete mici. Condimentam cu sare si piper. Intr-o oala turnam 2 litri de apa si adaugam 1 lingurita de sare. Lasam apa sa clocoteasca. Atunci cand a clocotit, adaugam pastele. Le lasam sa fiarba pana devin al dente. In jur de 4 minute.



Radem coaja de lamaie si o pastram deoparte, stoarcem si sucul

de lamaie.

Intr-o tigaie, incingem uleiul si prajim usor de tot bucatile de somon, pana ce capata o culoare placuta. Adaugam caperele si "scuturam" tigaia de doua ori.



Turnam smantana lichida, dupa care adaugam untul, coaja de lamaie si sucul de lamaie. Lasam sa dea in clocot.



Adaugam nucsoara si piperul si daca mai este nevoie, mai adaugam sare.



Nu uitati ca avem deja ceva sare in caperele acelea murate si in paste! Radem parmezanul si adaugam numai jumatate din cele 70 de grame. Se va forma un sos delicios.



Adaugam pastele impreuna cu 3 linguri din apa in care au fiert, amestecam incet de tot, dupa care putem servi.



Presaram deasupra restul de parmezan ras



rupem cateva frunzulite de busuioc



mai radem un pic de parmezan pe deasupra



si servim cu placere



Nu uitati de comentarii aici la aceasta postare si pe Facebook acolo unde voi face propaganda la Italian Pasta! ☐
Pofta buna!