

Paste cu ardei copt

written by Andreea



Paste cu ardei copt au o culoare senzationala, un gust minunat de toamna, foarte usor de pregatit, si absolut delicioase!

Toamna este sezonul ardeilor copti si poate multi dintre voi va ganditi la zacusca sau tocana atunci cand spuneti ardei copti. V-ati gandit vreodata sa ii combinati cu paste? Sosul de ardei copti este unul dintre cele mai bune sosuri. Il iubesc!



Paste cu ardei copt

Daca ma urmariti de ceva timp aici, stiti ca imi place sa pregatesc pastele in culori cat mai surprinzatoare! Insa toate culorile sa fie naturale si din legume sau fructe delicioase.

Ca de obicei, am folosit pastele Baneasa. Si nu pot decat sa ma bucur atunci cand pot sa le combin cu ingrediente noi. Pentru astazi am ales funditele farfalle pentru forma lor dragalasa, dar si pentru ca sunt tare gustoase!



Pe blog mai puteti gasi alte retete cu ardei precum: delicioasa Muhammara-pasta de ardei copti, delicatesele chinezesti precum: vita cu ceapa si ardei verde, vita cu ardei si broccoli, porc cu ardei in 4 culori.

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

▪ Ingrediente:

- 200 g farfalle Baneasa
- 3 ardei kapia
- 1 lingurita oregano uscat
- 3 catei usturoi
- 2 linguri ulei de masline
- 100 ml smantana lichida
- 50 g pecorino
- Sare si piper
- Busuioc proaspat



Pregatiti ardeii copti: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Puneti ardeii pe o tava acoperita cu hartie de copt si dati tava la cuptorul incins pentru 15-20 de minute, intorcand ardeii de pe o parte pe alta ca sa se gateasca complet.



Scoateti ardeii din cuptor si lasati-i sa se raceasca usor dar nu foarte mult. Curatati ardeii de pielite si seminte si lasati-i deoparte.



Pregatiti sosul: intr-o tigaie incingeti uleiul de masline. Adaugati cateii de usturoi tocati marunt si caliti cateva secunde pana ce capata o aroma placuta, avand grija sa nu se arda.



Luati tigaia de pe foc, adaugati ardeii curatati si oregano uscat, condimentati cu sare si piper.



Puneti tot continutul tigaii in vasul unui mixer vertical sau in vasul unui robot de bucatarie. Maruntiti totul bine pana ce obtineti un sos fin.



In aceeasi tigaie in care ati gatit ardeii si usturoiul turnati piureul obtinut. Lasati deoparte.



Pregatiti pastele: Umpleti cu apa o oala mare cu apa, adaugati 1 lingura de sare. Aduceti apa la punctul de fierbere si adaugati pastele farfalle. Amestecati usor si lasati sa fiarba pentru 7 minute.



Asezati pe foc tigaia cu piureul de ardei, apoi turnati smantana lichida peste piure.



Amestecati bine dupa care adaugati pastele fierte impreuna cu 1 ceasca din apa in care au fiert pastele.



Adaugati pecorino ras si amestecati din nou, apoi adaugati pastele fierte



Aduceti la punctul de fierbere si gatiti 1-2 minute pana ce pastele sunt acoperite cu sos.



Amestecati din nou foarte bine si asezati pastele pe farfurii.



Paste cu ardei copt

Garnisiti cu pecorino taiat fasiute si Frunze proaspete de busuioc.



Aceste paste cu ardei copt sunt absolut delicioase! Sosul usor dulce, dar si usor afumat de la ardeii copti este minunat!



Paste cu ardei copt

Enjoy!

Tarta cu branza si prune

written by Andreea



Tarta cu branza si prune cu foietaj, crema de branza, branza de burduf, prune si cimbrisor. Delicioasa si foarte rapida!

Aceasta tarta se pregateste extrem de usor, este foarte aratoasa, eleganta si poate fi servita ca aperitiv, gustare sau fel principal alaturi de o salata.

Iubesc combinatia sarata intre branza si fructe, este foarte versatila, mai ales ca se poate face in nenumarate combinatii! In plus, se poate combina cu multe plante aromatice, sau diferite tipuri de nuci.



Tarta cu branza si prune

Pentru astazi, eu am ales o varianta usoara de crema de branza, putina branza de burduf pentru o savoare aparte si prune rotunde. Puteti folosi si prune brune lunguiete, dar sa nu fie foarte zemoase. Am ales prunele rotunde caci nu sunt atat de zemoase si isi pastreaza forma si culoarea si dupa coacere.

Pe blog mai gasiti si alte tarte sarate precum: tarta cu pere si nuci, tarta cu legume si branza feta, tarta cu praz si naut, tarta spirala cu legume.

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

- Ingrediente:
- 250 g aluat de foietaj
- 5-6 prune rotunde
- 200 g crema de branza
- 70 g branza de burduf
- Piper proaspat macinat
- 100 g branza de capra (sau telemea)
- 5-6 crengute cimbrisor
- Piper proaspat macinat
- 1 galbenus ou+1 lingura apa

Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. In tava mare a aragazului asezati o hartie de copt. Desfaceti aluatul din ambalaj, presarati putina faina pe blatul de lucru si intindeti-l usor cu ajutorul unui sucitor. Nu insistati prea mult cu intinsul! Vrem doar sa ii dam aluatului uniformitate.

Asezati aluatul pe hartia de copt. Cu ajutorul unui cutit crestati margini de 1 cm pe toate cele 4 laturi ale aluatului, formand astfel un dreptunghi mai mic. Cu ajutorul unei furculite intepati aluatul din dreptunghi din loc in loc.



Intr-un castron amestecati crema de branza impreuna cu branza de burduf pana obtineti o compozitie omogena. Gustati compozitia sa vedeti daca mai are nevoie de sare. Intindeti compozitia pe suprafata dreptunghiului decupat, avand grija sa nu puneti si pe marginile tartei. Pe deasupra presarati branza zdrobita sau data pe razatoare. Mie imi place sa o zdrobesc ca sa ramana bucatele mici pe deasupra.



Taiati prunele felii si asezati-le peste branzeturi. La final puneti crengutele de cimbrisor si presarati piper proaspat

macinat.

Intr-un castronel amestecati bine galbenusul cu apa. Cu ajutorul unei pensule ungeti cu acest amestec marginile formate ale tartei.



Tarta cu branza si prune

Dati tarta la cuptorul incins pentru 20-25 de minute pana ce marginile tartei sunt rumene.



Tarta cu branza si prune

Serviti calda alaturi de un pahar de vin rosu.



Tarta cu branza si prune

A doua zi se poate consuma si rece sau usor reincalzita.



Tarta cu branza si prune

Enjoy!

Paste puttanesca

written by Andreea



Paste puttanesca sunt paste spaghetti cu masline, capere si ansoa intr-un sos de rosii delicios, presarate cu patrunjel proaspat.

Denumirea acestor paste vine de la sosul specific, care are la

baza mai multe povesti amuzante :). Una dintre povesti ar fi ca sosul isi are originile in bordelurile din trecut din zona Napoli unde doamnele de companie si-ar fi hranit clientii cu o astfel de mancare. Sunt si alte povesti referitoare la aceste paste, insa eu zic sa ne oprim aici cu povestile si sa discutam despre reteta :).

In general, acest fel de mancare se face cu paste lungi spaghetti, insa nu gresiti daca folositi si alt fel de paste. Sosul este cel care conteaza cel mai mult! La aceste paste veti observa ca am folosit ingrediente mai putin obisnuite precum ansoa din conserva, capere si masline. Va asigur ca nu veti simti gust sau miros de peste in acest sos! Ansoa este doar pentru a potentia gustul sosului!



Paste puttanesca

Eu am folosit pastele din grau dur de la Baneasa si au iesit perfect! Pe blog mai puteti gasi si alte retete de paste precum: Paste alla Norma, paste cu portocale si pesto, paste cu sfecla.

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

- Ingrediente:
- 200 g paste din grau dur Baneasa
- 3 catei usturoi
- 50 ml ulei de masline
- $\frac{1}{2}$ lingurita fulgi ardei iute
- 3 fileuri ansoa din conserva
- 1 lingurita capere murate
- 70 g masline Kalamata
- 600 g rosii din conserva
- Sare si piper proaspat macinat
- Patrunjel proaspat



Pregatiti sosul: intr-o tigaie incingeti uleiul de masline. Adaugati usturoiul tocat felii subtiri si amestecati cateva secunde pana ce usturoiul devine usor auriu si capata miros placut. Adaugati caperele, maslinele si fulgii de ardei, sotati rapid.



Desfaceti conserva de ansoa, luati 3 fileuri si puneti-le in sosul din tigaie. Cu ajutorul unei spatule zdrobiti bine fileurile pana ce se dezintegreaza si devin ca o pasta. Amestecati totul bine, apoi adaugati rosiile din conserva.



Zdrobiti bine rosiile, condimentati cu sare si piper. Lasati totul sa fiarba la foc mic pana pregatiti pastele.

Fierbeti pastele: Intr-o oala incapatoare turnati apa si puneti 2 lingurite de sare, aduceti la punctul de fierbere. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele si amestecati pentru ca pastele sa fie complet acoperite de apa.



Lasati sa fiarba pana ce pastele devin al dente, aproximativ 7 minute.



Scoateti pastele din oala si adaugati-le in tigaie peste sos.



Amestecati totul bine pentru ca toate ingredientele sa se intrepatrunda bine.



Puneti pastele pe o farfurie impreuna cu sos, capere si masline.



Paste puttanesca

La final presarati patrunjel proaspat.



Paste puttanesca

Serviti imediat alaturi de un pahar de vin alb.



Paste puttanesca

Sunt delicioase!



Paste puttanesca

Enjoy!

Creveti in crusta de pesmet

written by Andreea



Creveti in crusta de pesmet cu invelis crocant din pesmet si nuca de cocos, sos cu maioneza picanta si sos dulce acrisor. O gustare deosebita si foarte rapida potrivita pentru serile impreuna cu prietenii, alaturi de un pahar de bere sau vin.



Creveti in crusta de pesmet

Atunci cand am gasit acesti creveti jumbo in magazin, primul gand a fost sa ii pregatesc in stil Saganaki. Insa erau atat de frumosi incat era pacat sa ii pun intr-un sos la cuptor! Asa ca am schimbat repede ideea, mai ales ca acasa aveam si o cutie de pesmet panko de la Baneasa.

Ce este pesmetul panko? Este un fel de pesmet special de origine japoneza facut din paine alba fara coaja. Painea este maruntita in bucatele mici ca niste fulgi, apoi deshidratata.

Rezulta astfel un pesmet cu granulație mai mare însă mult mai ușor și mai puțin compact, ceea ce da preparatelor o textură super crocantă și ușoară!



Am preferat să gătesc crevetii în tigaie cu foarte puțin ulei ca să nu mai aprind cuptorul, însă dacă doriți o variantă și mai ușoară, puteți să îi gătiți în cuptor, stropiți cu puțin ulei. Cantitatea de ulei din tigaie este aceeași, în caz că va îngrijorati :). În tigaie am pus fix 2 linguri de ulei.

Veti observa că am amestecat pesmetul panko cu fulgi de cocos pentru un plus de savoare. Acest lucru nu va face crevetii să devină dulci, ci doar mult mai aromati. Pentru că am folosit fulgi de cocos, uleiul în care am gătit crevetii a fost tot din cocos pentru și mai multă aromă și o notă exotică.

Alte idei de mâncăruri cu creveti mai găsiți pe blog: tagliatelle cu creveti, porumb cu creveti și edamame, creveti în sos de roșii, supă de porumb cu creveti.

Nu uitați că mă puteți găsi și pe Instagram pentru alte rețete și Stories dragute :).

▪ **Ingrediente:**

- 12 creveti mari proaspeti
- Pentru crusta:
- 80 g pesmet panko Baneasa
- 40 g fulgi cocos
- 1 lingurita paprika dulce
- ½ lingurita pudra de usturoi
- Sare, piper

▪ **Pentru aluat:**

- 50 g făina
- ½ lingurita pudra de usturoi
- 1 lingurita paprika dulce
- 100 ml apă minerală rece
- Sare și piper

▪ ***Pentru gatit crevetii:***

- 2 linguri ulei de cocos

▪ ***Pentru sosul de maioneza picanta:***

- 50 g maioneza (de casa sau cumparata)
- 70 g iaurt grecesc
- 1 lingura sos sriracha (sau ce sos iute va place)
- 1 lingura suc de lamaie



Curatati creveti: indepartati capul, crusta si intestinele, pastrand doar coada intacta. Pentru a scoate intestinele, crestati crevetii cu un cutit bine ascutit pe partea exterioara. Acolo veti gasi un fir negru si lung- Acela este intestinul crevetilor. Cu ajutorul cutitului indepartati intestinul. Spalati crevetii, uscati-i pe servete de bucatarie. Condimentati cu sare si piper, lasati deoparte.



Pregatiti aluatul: intr-un bol adaugati faina, usturoiul pudra, paprika, sare si piper. Turnati apa mineral rece si amestecati bine pana obtineti un aluat ca pentru clatite.



Pregatiti pesmetul: intr-o farfurie puneti pesmetul, nuca de cocos, usturoiul pudra, paprika, sare si piper. Amestecati bine si lasati deoparte.



Pregatiti crevetii: treceti crevetii condimentati prin putina faina, scuturati excesul de faina, dupa care treceti-i prin aluat. Lasati excesul de aluat sa se scurga de pe creveti, apoi treceti prin pesmetul panko pregatit.



Tavaliti crevetii pe toate partile prin pesmet, apoi asezati-i pe o tava. Dati la frigider pentru 10 minute pentru ca pesmetul sa se lipeasca bine de aluat.



Gatiti crevetii: intr-o tigaie incingeti uleiul de cocos. Asezati crevetii in tigaie si gatiti la foc mic pentru 4-5 minute pe fiecare parte, avand grija sa nu ardeti pesmetul.



Creveti in crusta de pesmet

Alternativ puteti pregatii crevetii la cuptor: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Puneti crevetii pe o tava acoperita cu hartie de copt. Stropiti crevetii cu ulei de cocos si dati tava la cuptorul incins pentru 10 minute. Dupa 10 minute intoarceti crevetii si pe cealalta parte si mai gatiti 5-7 minute.



Pregatiti sosul de maioneza: intr-un bol amestecati toate ingredientele, pastrati la frigider pana in momentul servirii.



Pe un platou sau pe un fund de lemn puneti bolul cu maioneza, crevetii gatiti, felii de lamaie, patrunjel proaspat sau coriandru.



Creveti in crusta de pesmet

Presarati cativa fulgi de cocos peste creveti pentru un plus de aroma.



Creveti in crusta de pesmet

Puteti servi crevetii si cu alte sosuri precum un sos dulce acrisor, sau doar lamaie stoarsa.



Creveti in crusta de pesmet

Nu uitati de bere sau vin :).



Creveti in crusta de pesmet

Enjoy!



Creveti in crusta de pesmet

Clatite cu dovlecei

written by Andreea



Clatite cu dovlecei pufoase, subtiri si absolut delicioase! Cu aluat asemanator cu cel de clatite, se pot consuma calde si reci.

Daca sunteti aici pe blog la mine de ceva timp, stiti ca imi plac la nebunie clatitele. De-a lungul timpului le-am pregatit in fel si chip si niciodata nu m-am saturat de ele.

Am inceput cu clatitele clasice, apoi am variat cu cele cu sfecla si capsune, clatite cu spanac sau clatitele cu portocale si ciocolata si am continuat cu clatitele sarate cu marar si naut sau clatitele la cuptor cu ciuperci. Chiar si tort de clatite cu ciocolata si cirese sau tort de clatite Cusma lui Guguta. Toate sunt absolut minunate!

Astazi vin cu o idee noua de clatite, de data aceasta sarate, cu dovlecei. Au iesit atat de bune si pufoase, incat le-am facut si a doua zi! Stiti ca, in mod normal, atunci cand facem aluaturi cu dovlecei si e nevoie sa ii radem pe razatoare, apa pe care o lasa acesti dovlecei se arunca. La clatitele mele de astazi eu am pastrat si apa deoarece clatitele au avut mai mult gust si o culoare draguta.



Clatite cu dovlecei

La aceste clatite am folosit iaurt, insa nu am mai folosit lapte. Consistenta clatitelor trebuie sa fie putin mai groasa decat cea a clatitelor obisnuite. Aici conteaza foarte mult si cat de multa apa lasa dovleceii. Daca dovleceii nu contin prea multa apa si compozitia iese mai groasa, atunci suplimentati cu 50-60 ml lapte.

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

- Ingrediente:
- 3 dovlecei zucchini medii (sau dovlecei normali)
- 150 g iaurt grecesc 10%
- 40 ml ulei floarea soarelui
- 3 oua
- 120 g faina
- 1/2 lingurita sare
- 1/3 legatura marar proaspat (optional)
- 2-3 linguri ulei floarea soarelui pentru prajit clatitele

Intr-un castron mare radeti dovleceii pe razatoarea cu ochiuri mari, lasati deoparte. Nu e nevoie sa stoarceti dovleceii de apa caci apa aceasta da gust mai bun clatitelor si la final si o culoare draguta.



Clatite cu dovlecei

Intr-un alt castron bateti ouale impreuna cu iaurtul si uleiul pana ce obtineti o compozitie omogena. Adaugati faina si sarea si amestecati din nou.

Adaugati dovleceii rasi cu tot cu apa lor si amestecati bine. In acest moment verificati consistenta compozitiei de clatite: aveti nevoie de o compozitie mai lichida decat cea de pancakes. Evident, nu veti putea obtine o compozitie la fel de lichida ca cea de clatite clasice, intrucat aveti in

compozitie si dovleceii rasi. Daca compositia este prea lichida, mai puteti adauga 50-60 ml lapte.

La final adaugati mararul proaspat tocat.



Clatite cu dovlecei

Intr-o tigaie picurati putin ulei de floarea soarelui, lasati sa se incinga. Luati un polonic din compozitie si turnati in mijlocul tigaii. Cu fundul polonicului intindeti compositia astfel incat sa fie distribuita uniform pe toata suprafata tigaii.

Prajiti clatita la foc mic aproximativ 1 minut, apoi cu o spatula intoarceti-o si pe partea cealalta, prajiti inca un minut. Asezati clatita pe o farfurie si pastrati la loc cald. Continuati cu restul compozitiei pana ati terminat toate clatitele.



Clatite cu dovlecei

Le puteti manca si calde si reci, dupa cum doriti. Mie mi-au placut foarte mult asa calde. Le puteti umple si cu branza sau cu ce mai doriti voi.

Sunt minunate!



Clatite cu dovlecei

Enjoy!

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!