

Paste cu lamaie si salvie

written by Andreea



Paste cu lamaie si salvie desi au putine ingrediente sunt foarte aromate si usor de facut. Salvia le da o aroma aparte si se potriveste foarte bine cu lamaia.

Cred ca am mai spus aici pe blog ca ne plac pastele de calitate si bine pregatite. Acum ca se gasesc paste peste tot este chiar greu sa gasesti niste paste gatite ca la mama lor acasa pentru ca au aparut fel si fel de variante mai mult sau mai putin originale.

Prima data cand am mancat paste cu lamaie si salvie a fost acum multi ani in Florenta. Si mi s-au parut putin ciudate caci ma asteptam sa fie acre de la lamaie. Dar nu a fost asa. Imi aduc aminte foarte bine ca erau tagliatelle cremoase si foarte aromate, presarate cu parmezan sau pecorino, nu-mi dau seama exact. Cert este ca mi-au placut mult!



Paste cu lamaie si salvie

In amintirea acelor zile, astazi am gatit acasa pastele cu gust de Florenta, doar ca astazi am folosit farfalle de la Baneasa. Pe site-ul lor gasiti mai multe tipuri de paste, deci va puteti alege de acolo fix de care doriti. Important este sa le dati un gust bun!

Nu am mai gatit farfalle de ceva timp si acum cred ca a fost un moment bun sa le folosesc pe acestea caci au fost tare dragute in farfurie, invelite de acel sos cremos de lamaie si pecorino si cu salvie aromata.



Paste cu lamaie si salvie

Pe blog mai gasiti si alte retete de paste precum: Paste alla Norma, tagliatelle cu creveti sau paste la cuptor cu pesto si spanac.

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

- Ingrediente:
- 300 g paste farfalle Baneasa
- 30 g unt
- 1 catel de usturoi
- 10 frunze salvie proaspata
- Coaja si sucul de la 1 lamaie bio
- 50 g branza pecorino
- Sare
- Piper



Metoda de preparare este foarte simpla: Puneti pe foc o oala mare cu apa si sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele farfalle. Amestecati bine in oala si lasati pastele sa fiarba pentru 8 minute. Nu uitati sa amestecati din cand in cand in oala pentru ca pastele sa nu se lipeasca de fundul oalei.



Pentru sos: Tocati foarte martunt catelul de usturoi. Intr-o tigaie topiti untul, adaugati usturoiul tocat marunt si caliti pret de cateva secunde, avand grija sa nu se arda usturoiul.



Adaugati frunzele de salvie si lasati cateva secunde sa se gateasca si ele, apoi adaugati coaja rasa de lamaie.



Cand pastele sunt gata fierte, adaugati-le in tigaie impreuna cu un polonic din apa in care au fiert.



Sotati totul pret de 1-2 minute pentru ca toate pastele sa se acopere de sos.



Pe deasupra presarati pecorino proaspat ras, apoi piper proaspat macinat. Amestecati totu bine in tigaie. La final stropiti cu zeama de lamaie, dupa gust.



Puneti pastele in farfurii. Pe deasupra mai presarati pecorino proaspat ras.



Serviti imediat!

Noi servim pastele cu lamaie si salvie alaturi de un pahar de vin alb rece.



Sunt foarte simple si delicioase!



Enjoy!

Paste alla Norma

written by Andreea



Paste alla Norma sunt paste cu sos cremos de vinete si rosii, busuioc si parmezan. O reteta potrivita de toamna, acum cand vinetele se gasesc peste tot prin piete.



Paste alla Norma

Pastele alla Norma sunt poate cele mai bune paste pe care le-am mancat pana acum! Si pe buna dreptate! Acest fel de paste vine din Sicilia, locul de nastere al compozitorului Vincentzo Bellini care a scris opera Norma. Se spune ca scriitorul Nino Martoglio, gustand aceste paste a spus: "Aceasta este o adevarata Norma." Cu alte cuvinte, o adevarata opera!



Paste alla Norma

Pastele alla Norma se pot face si cu spaghetti, rigatoni sau alte paste scurte. Eu astazi am optat pentru penne rigate de la Baneasa. Au iesit atat de bune, incat le voi mai face si cu alte feluri de paste de la ei!

Pe blog mai gasiti si alte retete de paste precum: Tagliatelle cu creveti, Paste cu rosii si somon sau Paste la cuptor cu pesto si spanac.

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

- Ingrediente:
- 250 g penne rigate Baneasa
- 2 vinete medii
- 300 g suc de rosii
- 4 rosii cherry
- 3 cate usturoi
- 60 ml ulei de masline
- Sare, piper
- Frunze proaspete de busuioc
- 40 g pecorino



Pentru inceput pregatiti vinetele caci ele au nevoie de ceva timp inainte sa le gatiti. Tocati-le cubulete mici de 3 cm. Presarati sare peste ele, amestecati-le bine si lasati-le deoparte pentru 15 minute. Dupa acest timp puneti-le intr-un

prosop de hartie si stoarceti-le bine de apa pe care au lasat-o. Veti observa ca si-au micorat volumul.



Puneti 50 ml ulei de masline intr-o tigaie. Impreuna cu un catel de usturoi curatat si usor zdrobit. Cand uleiul s-a incins, adaugati vinetele tocate. Prajiti vinetele la foc mediu timp de 7-8 minute pana ce sunt rumene pe toate partile. Scoateti-le din tigaie si lasati-le deoparte.



In aceeaasi tigaie incingeti restul de ulei impreuna cu ceilalti doi catei de usturoi usor zdrobiti si rosiile cherry tocate pe jumatate. Caliti totul bine pret de cateva minute. Adaugati sosul de rosii si lasati sa fiarba la foc mic aproximativ 10 minute pana ce rosiile s-au patruns si sosul a scazut putin.



Condimentati cu sare si piper, apoi adaugati vinetele prajite (pastrati cateva cubulete pentru final), apoi busuioc proaspat.



Amestecati bine si lasati sa fiarba.



Intre timp, pregatiti pastele. Puneti o oala mare cu apa la fiert impreuna cu 1 lingura de sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pennele rigate. Amestecati si lasati sa fiarba pana ce pastele sunt al dente.



Luati un polonic din apa in care au fiert pastele si adaugati peste sosul de rosii si vinete. Aduceti la punctul de fierbere apoi adaugati pastele . Amestecati din nou pentru ca sosul sa acopere toate pastele.



Puneti pastele in farfurii, pe deasupra puneti cubuletele de vinete pastrate anterior, aschii de pecorino si busuioc proaspat.



Serviti imediat! Puteti face o cantitate mai mare de sos pe care sa o pastrati la frigider.



In momentul in care doriti sa serviti paste, fierbeti pastele al dente, amestecati cu sosul pregatit din timp si serviti.



Paste alla Norma
Sunt delicioase!

Enjoy!

Vafe cu dovlecel si porumb

written by Andreea



Vafe cu dovlecel si porumb, cu multe legume, pufoase si delicioase! Potrivite ca mic dejun, gustare sau de pus in pachetelul de scoala.

Inca este cald afara si parca tot nu imi vine sa deschid cuptorul zilele acestea. Asa ca de multe ori sunt nevoita sa improvizez gustari rapide, dar care sa nu implice atata efort si mai ales atata cladura in bucatarie!



Vafe cu dovlecel si porumb

Ceea ce imi place cel mai mult la vafele acestea, sau waffles sau goffre sau cum doriti sa le spuneti :), este faptul ca se prepara repede si sunt foarte versatile! Pe langa faptul ca pot fi o alternativa sanatoasa la varianta vafelor dulci cu dulceturi, ciocolata si fructe, ele pot avea nenumarate compozitii, in sensul ca, le puteti combina cu diferite legume! In plus, puteti folosi si legumele care va prisosesc in frigider, salvandu-va de la foodwaste!

In aceasta reteta, eu am optat si pentru porumb fiert. Daca nu aveti porumb fiert, puteti folosi la fel de bine si porumb din conserva, doar sa il scurgeti bine. Daca nu va place porumbul, puteti folosi naut sau quinoa.

Am stabilit ca puteti combina diferite legume in aceste vafe, va ramane doar sa alegeti voi branzeturile, caci si ele dau gust final vafelor. Apoi condimentele, apoi ierburile aromatice. Daca nu va incumetati sa puneti prea multe condimente, sa stiti ca puteti jongla bine cu ierburile aromatice sau cu marar si patrunjel! Din nou, daca aveti cateva fire de patrunjel ramase prin frigider, nu va sfiiti sa le adaugati sip e ele, dau un plus de aroma!



Vafe cu dovlecel si porumb

Avand atat de multe legume, 1-2 oua sunt necesare ca sa lege toata aceasta compozitie. In plus, avem nevoie si de faina, tot ca sa lege compozitia si sa dea textura vafelor la final. Aici nu e nevoie de foarte multa faina, insa trebuie adaugata. Eu am folosit faina superioara 000 de la Baneasa caci se potriveste aici foarte bine!

Si nu in ultimul rand, ceea ce va mai trebuie pentru aceste waffles: aparatul special pentru waffles! Sunt acum pe piata nenumarate firme care produc aparate de facut waffles la preturi decente, deci, daca nu aveti asa ceva acasa, va puteti achizitiona unul. Si chiar daca nu aveti aparat de waffles,

sa stiti ca aceeaasi compozitie merge foarte bine si in tigaie. Puteti obtine niste pancakes sarate la fel de bune!



Vafe cu dovlecel si porumb

Alte tipuri de gustari mai gasiti pe blog, precum: Clatite cu spanac, clatite cu ciuperci la cuptor, strudel cu ciuperci.

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

- Ingrediente (pentru 12-14 vafe):
- 2 porumbi fierti sau 150 g porumb din conserva
- 2 dovlecei zucchini
- 2 oua
- 100 g telemea
- 120 g faina alba superioara Baneasa
- 1 lingurita praf de copt
- 50 ml smantana lichida sau lapte
- 1 lingurita usturoi pudra
- 3 crengute cimbrisor
- $\frac{1}{2}$ legatura marar
- Sare
- Piper
- 50 ml ulei pentru uns placile aparatului de vafe



Mod de preparare: cu ajutorul cutitului taiati boabele de pe porumb, tinand porumbul vertical. Treceti lama cutitului pe langa coceanul porumbului astfel incat sa taiati niste fasii lungi. Repet, puteti sa folositi porumb din conserva, doar sa scurgeti bine boabele de porumb.



Intr-un bol radeti dovleceii, stoarceti-i putin de apa.



Peste ei adaugati porumbul, cimbrisorul, sare, mararul tocat marunt, ouale, frisca lichida sau laptele, frunzele de

cimbrisor, usturoiul pudra, sarea si piperul.



Amestecati totul bine. Apoi peste ele cerneti faina amestecata cu praful de copt. Trebuie sa obtineti o compozitie groasa care curge greu de pe lingura.



Conectati la prize aparatul de vafe, folositi conform instructiunilor de pe ambalaj. Eu obisnuiesc sa incing placile 1-2 minute, cu ajutorul unei pensule intend o pelicula subtire de ulei pe toata suprafata placilor si cele de sus si cele de jos.



Cand placile s-au incins, asez cate o lingura plina cu varf pe cele doua placi de jos ale aparatului.



Inchid capacul aparatului si las aproximativ 3 minute pana ce vafele sunt aurii la culoare.

Le scot pe o farfurie si ung din nou placile cu ulei, repet operatiunea pana ce termin toata compozitia.



Ies niste vafe delicioase si pufoase! La gustare sau la micul dejun eu pun si o salata verde langa ele.



Vafe cu dovlecel si porumb
Sunt minunate!



Enjoy!

Salata de paste cu legume

written by Andreea



Salata de paste cu legume este o mancare usoara de vara pe care o poti pregati in cateva minute. Partea buna la aceasta salata este faptul ca iti poti pune cate legume doresti si ce legume doresti. Pe deasupra poti presara putina branza sau chiar bucati de friptura ramase de la cina.



Salata de paste cu legume

Se stie ca salatele sunt foarte versatile, se pot manca la orice ora si pot avea oricat de multe sau de putine ingrediente. In salate putem pune diferite legume, cereale, peste, carne, branzeturi sau ce mai dorim noi.

Atunci cand imi doresc o salata mai satioasa, adaug si paste in ea si practic am un fel de mancare consistent. De cand am descoperit pastele tricolore de la Baneasa am tot incercat diferite tipuri de salate. Pastele sunt colorate natural, cele verzi cu spanac, iar cele rosii cu pudra de rosii uscate. Si chiar au gust de legume!

Asa ca salata nu doar ca arata bine, insa are si gust fenomenal!

Pe blog mai puteti gasi si alte retete de salate precum: salata cu naut, mango si menta, salata cu linte, patrunjel si nuci, salata de falafel, salata cu pui si naut, salata cu ton si naut.

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



- Ingrediente:
- 100 g paste tricolore Baneasa
- 1 mana spanac baby
- 10 rosii cherry
- 12 masline kalamata fara samburi
- 1 ardei gras rosu
- 50 g branza feta
- 30 g alune de padure prajite
- Patrunjel proaspat
- Busuioc proaspat
- Pentru dressing:
- 50 ml ulei
- Sucul si coaja de la 1 lamaie
- 1 catel usturoi
- Sare si piper

Incepeti prin a pregati pastele: puneti pe foc o oala mare cu apa si 1 lingura de sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele tricolore.



Fierbeti pastele la foc mediu amestecand din cand in cand, pentru 7 minute. Scurgeti pastele de apa, picurati deasupra putin ulei de masline, amestecati-le rapid si lasati-le deoparte sa se raceasca.



Intre timp taiati in 2 rosiile cherry, tocati bucatele ardeiul gras rosu.



Daca nu aveti alune padure prajite, le puteti praji acasa. Puneti alunele intr-o tigaie si gatiti-le pe foc timp de 5-7 minute pana ce sunt rumene. Scoateti-le deoparte si lasati-le sa se raceasca. Frecati-le usor intre palme si scoateti-le cojitele maronii. Apoi tocati-le marunt.



Pregatiti dressing-ul: radeti coaja de lamaie, stoarceti sucul. Intr-un bol adaugati coaja de lamaie, sucul de lamaie, apoi zdrobiti catelul de usturoi cu ajutorul unei prese. Potriviti de sare si piper si adaugati uleiul de masline. Amestecati totul bine cu ajutorul unui tel.



Intr-un bol incapator puneti pastele racite si toate legumele: spanac, rosiile cherry, maslinele, ardeiul gras si apoi alunele tocate. Adaugati patrunjel si busuioc tocat. Peste toate turnati dressing-ul si amestecati foarte bine.



Salata de paste cu legume

Transferati pe platoul de servit. La final presarati branza feta.



Salata de paste cu legume

Serviti imediat!



Salata de paste cu legume

Pastrati la frigider acoperit cu folie alimentara.

Enjoy!

Galette cu rosii si branza

written by Andreea



Galette cu rosii si branza din aluat de tarta crocant facut in casa, umplutura aromata din crema de branza, ierburi aromatice si rosii coapte.

Mereu am spus ca nu e vara daca nu faci o tarta cu fructe de sezon. Chiar daca este cald, tot imi doresc sa ma bucur de savoarea fructelor de vara intr-o tarta coapta si sa deschid cuptorul.

Dar mai intai sa povestim un pic: ce este galette? Nimic altceva decat o tarta rustica. Pentru ca are un fel de impletitura cu acele pliuri ce par usor dezordonate. Prin urmare, se numeste tarta rustica sau galette. Pe blog am mai facut astfel de galette in varianta dulce cu cirese, sau in varianta sarata cu fasole verde si naut sau cu ciuperci si branza albastra.



Galette cu rosii si branza

De data aceasta am apelat la rosiile de vara, coapte si minunate la gust. Si ce se putea potrivi mai bine cu rosiile, daca nu branza?

Despre aluat nu va spun decat ca se prepara foarte simplu. Atat de simplu, incat nu veti avea nevoie decat de 5 minute de preparare. Important este sa aveti la indemana unt rece si cuburi de gheata. Faina este si ea foarte important intrucat o faina cu un procent prea mare de proteina ar putea face aluatul elastic si nu avem nevoie de asta aici.

Si de data aceasta am testat faina de la Baneasa, pe care am folosit-o l acest aluat, iar rezultatul nu m-a dezamagit: un aluat crocant, usor sfaramicios si delicios la gust!



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

Ingrediente:

pentru aluat:

- 300 g faina superioara Baneasa 000
- 150 g unt rece taiat bucatele
- 1 galbenus ou
- 1 praf sare
- 70 ml apa RECE
- 1 albus de ou pentru finisat aluatul
- 1 lingura susan negru
- Pentru umplutura:
 - 300 g rosii coapte de diferite culori si marimi
 - 250 g crema de branza
 - 1 lingurita oregano uscat
 - 1 lingurita busuioc uscat
 - Sare si piper
 - 50 g telemea



Pentru inceput pregatiti rosiile: taiati rosiile felii subtiri de jumatate de centimetru si asezati-le pe un prosop de hartie. Daca aveti rosii cherry, le taiati doar pe jumatate. Presarati sare peste feliile de rosii, acoperiti-le cu prosop de hartie si lasati-le deoparte pentru 30 de minute.



Sarea va scoate putin umezeala din rosii, ceea ce le va face mai putin zemoase la copt.

Intr-un blender puneti faina, sarea si untul rece, porniti blenderul si pulsati cateva secunde pana ce obtineti o compozitie nisipoasa.



Adaugati galbenusul si o parte din apa RECE si mai pulsati cateva secunde pana ce obtineti un aluat sfaramicios. Turnati apa treptat pana ce observati ca aluatul incepe sa isi schimbe consistenta. Este posibil sa nu folositi toata apa. Daca nu

aveti apa foarte rece de la frigider, intr-un pahar puneti cei 70 ml apa rece in care ati pus 3-4 cuburi de gheata. In momentul in care turnati apa aveti grija sa nu adaugati si cuburile de gheata.



Veti observa ca aluatul incepe sa se adune pe marginile bolului de la robot. Asa veti sti ca este gata si nu va mai fi nevoie sa mai turnati apa.



Rasturnati aluatul pe o folie alimentara, strangeti colturile foliei alimentare fara sa atingeti aluatul.



Aplatizati aluatul pana ce incepe sa se tina bine strangand folia de cateva ori. Aplatizati aluatul cu podul palmei si dati la frigider cel putin 30 de minute.



Pregatiti crema de branza: intr-un bol amestecati crema de branza cu celelalte ingrediente si lasati deoparte.



Montati galette: Scoateti aluatul de la frigider, desfaceti-l din folia alimentara. Intindeti aluatul intr-o foaie rotunda cu diametrul de 40 cm. Transferati foaia de aluat pe hartia de copt pe care ati potrivit-o dupa tava mare a aragazului.



In mijlocul foii de aluat puneti umplutura de branza iar peste umplutura de branza asezati feliile de rosii si putina telemea zdrobita.



Apucati de o margine a aluatului si aduceti-o catre mijlocul foii de aluat, facand un pliu. Luati urmatoarea parte de aluat si repetati operatiunea. Procedati la fel cu restul de aluat, mergeti in sensul acelor de ceasornic si inchideti aluatul ca

pe un pachet.



Incingeți cuptorul la 180 grade Celsius. Transferați galette cu tot cu foaia de copt pe tava de copt. Ungeți galette cu albusul de ou rămas, iar pe deasupra presarați susanul negru. Dați tarta la cuptorul încins pentru 30 de minute.



Scoateți tarta de la cuptor și lăsați să se răcorească 5 minute. Presarați încă puțină telemea zdrobită și serviți galette caldă.



Galette cu roșii și branza

Rezista bine la frigider, a doua zi o puteți consuma rece sau o puteți reîncălzi la cuptorul cu microunde.

Se poate servi ca aperitiv sau gustare



Galette cu roșii și branza

sau ca fel principal alături de o salată verde.



Enjoy!



Galette cu roșii și branza

Tagliatelle cu creveti

written by Andreea



Tagliatelle cu creveti paste cu ou intr-un sos cremos cu mascarpone, creveti si zuchinni. Un fel de mancare de vara rapid si delicios!

Pastele sunt cele care ne scot mereu din incurcatura atunci cand nu avem mult timp la dispozitie, insa ne dorim un fel de mancare rapid si gustos. La noi in casa preferate sunt paste cu sos de rosii. Insa atunci cand am dat peste prima punga de tagliatelle de la Baneasa, am zis ca neaparat trebuie sa le incerc cu un sos special.



Tagliatelle cu creveti

Tagliatelle sunt paste putin mai late insa mai subtiri, de aceea ele au nevoie de timp mai mic de gatire. In plus, sunt atat de delicate, incat au nevoie de putine ingredient, insa de calitate.

Pentru ca este vara si pentru ca imi este dor de Grecia, am pregatit tagliatelle cu creveti si zuchinni. Puteti folosi creveti congelati, insa cei proaspeti sunt mult mai buni. Eu am folosit creveti roz naturali si au fost tare buni.



Tagliatelle cu creveti

Pe blog mai gasiti si alte retete de paste, precum paste cu somon si rosii, paste la cuptor cu pesto si spanac, sau paste fara gluten cu mazare si menta.

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

- Ingrediente:
- 200 g tagliatelle cu ou Baneasa
- 30 ml ulei de masline

- 2 catei de usturoi
- 2 crengute cimbrisor
- 2 dovlecei zuchinni mici
- 15 creveti proaspeti
- 100 g mascarpone
- 100 ml smantana lichida 15% grasime
- Sare si piper
- Coaja si sucul de la 1 lamaie
- Parmezan pentru finisat

Pentru inceput pregatiti crevetii. Daca aveti creveti intregi ne decorticati, atunci va trebui sa faceti voi acest lucru acasa. Curatati de cap si crusta crevetii, clatiti-i intr-un jet de apa rece.



Apoi cu ajutorul unui cutit taiati "sira spinarii", adica partea exterioara a crevetilor. Scoateti acel fir negru care este de fapt intestinul crevetilor si clatiti din nou. Lasati crevetii curatati deoparte.



Puneti pe foc o oala mare cu apa impreuna cu 1 lingura de sare. Cand apa a dat in clocot adaugati tagliatelle si fierbeti 4-5 minute pana ce devin al dente.



Intre timp, pregatiti restul ingredientelor: intr-o tigaie incingeti uleiul de masline, adaugati cateii de usturoi tocati marunt si caliti cateva secunde pana ce usturoiul devine auriu la culoare.



Adaugati zuchinni taiati rondela subtiri si caliti aproximativ 5 minute pana ce devin usor moi.

Adaugati crevetii curatati si caliti 1-2 minute.



Adaugati mascarpone si smantana lichida si fierbeti totul pana ce mascarpone se dizolva si se formeaza un sos.



Condimentati cu sare, piper, frunze de cimbrisor si coaja rasa de lamaie.



Adaugati tagliatelle fierte impreuna cu putina apa din care au fiert. Amestecati totul bine si fierbeti totul timp de 1 minut.



La final stoarceti putina lamaie si stingeti focul.



Tagliatelle cu creveti

Puneti pastepe pe farfurie, presarati cu parmezan ras si coaja de lamaie.



Tagliatelle cu creveti

Serviti imediat alaturi de un pahar de vin alb sec.



Tagliatelle cu creveti