

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!”

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 guanciaie prajite pentru la final.



Puneti pastele fierte peste guanciaie 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 guanciaie 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 chiftelutele: 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 chiftelutele gatite si amestecati bine, lasati sa fiarba pentru 10 minute la foc mic pana ce pregatiti pastele.



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



Amestecati usor si fierbeti pentru 7 minute. Scoateti pastele 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 pastele 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!



Paste cu ciuperci la cuptor

written by Andreea



Paste cu ciuperci la cuptor cu paste integrale, ciuperci brune, broccoli verde si branza. Un fel de mancare savuros, usor si delicios!

Frigul de afara ne indeamna sa savuram un fel de mancare cald, poate o supa fierbinte, o mancare de legume, o tocana sau ceva cald la cuptor. Iarna gatesc mai des la cuptor caci imi da o stare de bine, si cu aceasta ocazie, am inceput sa gatesc mai des si paste la cuptor.



Mancarurile cu paste la cuptor nu trebuie sa fie neaparat foarte grele sau calorice, ele pot fi chiar usoare si savuroase, pline cu proteine si legume! Mai ales daca alegem si niste paste integrale cu mai multa fibra, avem un fel de mancare perfect! Cand vine vorba de paste integrale, mereu apelez la pastele de la Baneasa, pentru ca se gatesc usor si au un gust minunat.



Pe blog mai gasiti si alte retete cu paste integrale precum

paste integrale cu dovleac sau paste integrale cu legume.

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

- Ingrediente:
- 250 g paste penne rigate integrale Baneasa
- 500 g ciuperci brune
- 200 g broccoli
- 30 ml ulei de masline
- 2 catei usturoi
- 3 crengute cimbrisor proaspat
- 100 g branza Emmentaler
- 100 ml smantana lichida
- Sare si piper
- Pentru topping:
- 50 g branza Emmentaler

Pregatiti ingredientele pentru paste cu ciuperci la cuptor: curatati ciupercile brune si tocati-le feliute. Desfaceti in broccoli in buchetele mici. Tocati marunt usturoiul. Radeti branza emmentaler.



Pregatiti pastele: puneti pe foc o oala plina cu apa impreuna cu 1 lingura de sare. Aduceti apa la punctul de fierbere si adaugati pastele integrale. Amestecati cu o spatula ca pastele sa nu se lipeasca de fundul oalei si lasati sa fiabra pentru 7 minute.



Intre timp, pregatiti ciupercile: intr-o tigaiie incingeti uleiul de masline, adaugati usturoiul tocat marunt si cimbrisorul proaspat. Sotati cateva secunde pana ce usturoiul devine auriu.



Adaugati ciupercile brune si sotati pana ce ciupercile devin

aurii. Condimentati cu sare si piper si lasati deoparte.



Cand pastele sunt gata, scurgeti-le bine de apa si adaugati-le peste ciupercile din tigaie. In apa in care au fiert pastele adaugati buchetelele de broccoli si lasati-le 3-4 minute in apa fara sa fiarba.



Scurgeti broccoli adaugati-l peste paste, apoi adaugati Emmentaler ras, si smantana lichida.



Amestecati totul bine.



Coaceti paste cu ciuperci la cuptor: Incingeti cuptorul la 200 grade Celsius. Ungeti cu unt o tava cu dimensiunea de 20x20 cm. Turnati tot amestecul de paste si ciuperci in tava, nivelati bine. Pe deasupra presarati restul de Emmentaler ras.



Dati tava la cuptorul incins pentru 20 de minute pana ce pastele devin aurii pe deasupra.



Serviti imediat paste cu ciuperci la cuptor ! A doua zi se pot reincalzi si sunt la fel de bune!



Enjoy!



Paste cu pere si gorgonzola

written by Andreea



Paste cu pere si gorgonzola intr-un sos cremos de branza, pere usor gatite si nuci prajite.

Atunci cand ne gandim la pere si gorgonzola le asociem cu un platou de branzeturi si nuci, mai putin ne-am gandit ca le si putem gati in aceasta combinatie.

Pentru ca in perioada sarbatorilor multa lume prefera platourile cu gustari, m-am gandit ca o portie de paste cu pere si gorgonzola ar merge de minune! Si ca sa fie totul complet, pe deasupra si niste nuci, intocmai ca la un platou.



Puteti folosi orice forma de paste doriti voi, inasa eu am considerat ca spaghetti merg cel mai bine in acest caz. Am folosit spaghetti de la Baneasa care s-au potrivit foarte bine in farfuria mea. Au rezistat foarte bine la fiert, si impreuna cu branza gorgonzola si perele au format un sos cremos delicios!

Pe blog mai gasiti si alte retete cu branza albastra precum: biscuiti cu chives si branza albastra, tarta cu pere si branza albastra, tartine cu piersici si branza albastra.

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

- Ingrediente:
- 150 g spaghetti Baneasa
- 2 pere
- 50 g unt

- 100 g gorgonzola
- 1 crenguta rozmarin
- 50 g nuci prajite
- Sare si piper



Puneti o oala mare cu apa la fiert impreuna cu o lingura de sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele si fierbeti timp de 7 minute.



Intre timp, curatati perele de coaja si cotor si tocati-le cubulete.

Puneti untul intr-o tigaie si lasati-l sa se topeasca pe foc mic. Adaugati acele de rozmarin, dupa care cubuletele de pere. Condimentati cu sare si piper si sotati usor pentru 3-4 minute, avand grija ca perele sa se gateasca putin dar sa ramana ferme, ci nu foarte moi.



Scoateti perele pe o farfurie, pastrati in tigaie sucul perelor ramas.



Asezati din nou tigaia pe foc, adaugati 3 sferturi din cantitatea de gorgonzola, condimentati cu sare si piper si amestecati usor pana ce gorgonzola se topeste si se transforma intr-un sos.



Luati 1 polonic din apa in care au fiert pastele si turnati-l peste sosul de gorgonzola din tigaie. Amestecati pana obtineti un sos cremos.



Adaugati pastele peste sos si amestecati totul foarte bine.



Scoateti pastele in farfurii,



pe deasupra puneti perele sotate, bucatele de gorgonzola si nucile prajite si tocate grosier.



La final mai puneti cateva ace de rozmarin.



Serviti imediat.



Paste integrale cu dovleac

written by Andreea



Paste integrale cu dovleac se pregatesc usor, cu un sos super cremos cu dovleac copt, smantana lichida si parmezan. Nu le poti rezista!

Nu e toamna sa nu pregatesc un preparat cu dovleac, fie ca este dulce, fie ca este sarat. Recunosc ca pana acum cativa ani singurul dulce pe care il pregateam cu dovleac era placinta cu dovleac. Insa, ulterior am inceput sa pregatesc si salata cu dovleac, sau cheesecake cu dovleac sau chiar rulouri cu dovleac.

Dovleacul este o legume foarte versatila si se poate pregati in fel si chip. Deci sa stiti ca nu ma opresc aici si vor mai urma si alte retete cu dovleac. □



Insa astazi vorbim despre pastele integrale cu dovleac. Puteam folosi niste paste obisnuite, insa am considerat ca pastele integrale se potrivesc mult mai bine cu dovleacul si sa stiti ca nu m-am inselat! Chiar s-au potrivit foarte bine!



Pastele integrale penne de la Baneasa au fost perfecte alaturi de dovleac, smantana lichida si parmezan! Mai ales ca am ales sa gatesc dovleacul in cuptor cu salvie si usturoi. I-a dat un gust absolut superb!

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

- Ingrediente:
- 200 g paste penne integrale Baneasa
- 700 g dovleac curatat si taiat cubulete
- 1 captana mare usturoi
- 2 linguri ulei de masline
- 3 crengute cimbrisor
- 10 frunze salvie proaspata
- 150 ml smantana lichida 20% grasime
- 70 g parmezan
- 50 g unt
- Sare si piper



Pregatiti dovleacul pentru paste integrale cu dovleac: incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Intr-o tava acoperita cu hartie de copt puneti dovleacul taiat bucati, adaugati peste el frunzele de salvie, cimbrisorul, uleiul de masline, sare si piper proaspat macinat, amestecati totul foarte bine. Luati capatana de usturoi si taiati-o pe jumatate pe rotund, asezati jumatatile in tava, presarati peste ele sare, piper si ulei de masline. Dati tava la cuptorul incins pentru 30 de minute pana ce dovleacul este auriu.



Pregatiti pastele pentru paste integrale cu dovleac: Puneti la fiert o oala cu apa si 1 lingura de sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele penne integrale si lasati sa fiarba pentru 7 minute.



Pregatiti sosul de dovleac pentru paste integrale cu dovleac: scoateti tava de la cuptor, puneti intr-un vas bucatile de dovleac impreuna cu salvia si cimbrisorul. Stoarceti jumatatile capatanii de usturoi direct peste dovleac. Cu ajutorul unui blender vertical pasati bine dovleacul.



Adaugati o ceasca din apa in care au fiert pastele si smantana lichida. Continuati sa pasati pana obtineti un sos fin si cremos. La final adaugati parmezan ras si amestecati bine.



Intre timp, intr-o tigaie topiti untul, adaugati frunzele de salvie si prajiti-le usor in unt pana devin rumene. Lasati deoparte.



Puneti pastele fierte intr-un bol, adaugati sosul de dovleac si amestecati bine.



Puneti pastele cu sos in farfuria de servit, radeti parmezan pe deasupra.



La final picurati putin ulei de masline si asezati frunzele de salvie prajite in unt.



Serviti imediat aceste paste integrale cu dovleac! Se potrivesc perfect cu un pahar de vin alb.



Enjoy!