

Salata cu paste si piersici

written by Andreea



Salata cu paste si piersici este un fel de mancare usor, cu arome de vara, cu piersici la gratar si dressing aromat.

Intotdeauna mi-au placut salatele, fie ca au fost mai simple sau mai bogate. Mereu mi-am dorit sa le combin cu diferite ingrediente, astfel incat sa fie nutritive si satioase, dar si placute la privire si neaparat foarte gustoase!

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!

Salata mea de astazi este una simpla, dar de mare efect, mai ales ca ea contine piersici la gratar. Ca sa fie putin mai satioasa, am ales pastele farfalle de la Baneasa pe care le-am fiert al dente.



Pe blog mai gasiti Salata de paste cu legume, Salata de couscous cu dovleac, sau o delicioasa salata chinezeasca de taitei cu alune.

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

▪ **Ingrediente:**

- 100 g paste farfalle Baneasa
- 100 g salata rucola
- 2 piersici nectarine
- 50 g mozzarella baby

- 30 g fistic tocat
- 1 lingurita crema de otet balsamic
- Busuioc proaspat
- **Pentru dressing:**
- 50 ml ulei de masline
- 1 lingurita amestec ierburi de Provence uscate
- Sucul de la $\frac{1}{2}$ lamaie
- sucul de la 1 portocala
- Sare si piper

Puneti pe foc o oala mare cu apa si o lingura de sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pasteles si amestecati bine. Lasati sa fiarba pentru 5 minute pana ce pasteles sunt al dente. Scurgeti pasteles de apa, treceti-le printr-un jet de apa rece, dupa care stropiti-le cu putin ulei de masline. Lasati-le deoparte.



Pregatiti dressing-ul: intr-un bol amestecati uleiul de masline impreuna cu ierburile uscate si sucul de lamaie si cel de portocala. Condimentati cu sare si piper. Lasati deoparte.



Pregatiti piersicile: puneti pe foc un gratar la incins. Taiati piersicile in felii asezati-le pe o farfurie, condimentati-le cu sare, piper si stropiti-le cu putin ulei de masline.



Cand gratarul s-a incins, asezati feliile de piersici condimentate pe gratar, gatiti 2-3 minute pe fiecare parte.



Pregatiti salata: intr-o farfurie mare asezati salata rucola, peste ea turnati 2 linguri de dressing si amestecati bine.



Peste salata condimentata adaugati pasteles, bilutele de

mozzarella,



apoi piersicile.



La final presarati fistic tocat si busuioc proaspat. Stropiti salata cu restul de dressing. Din loc in loc puneti mici picaturi de crema de otet balsamic.



Este o salata perfecta pentru vara, se pregateste rapid si este foarte colorata!



Salata cu paste si piersici

Un mod ideal de a incorpora si fructele in salatele nutritive!



Salata cu paste si piersici

Delectati-va cu aceasta salata surprinzatoare alaturi de cei mici si mergeti sa vedeti proiectia Elementar!



Salata cu paste si piersici

Enjoy!



Salata cu paste si piersici

Grisine integrale cu seminte

written by Andreea



Grisine integrale cu seminte cu faina neagra, ulei de masline, seminte de in, susan si floarea soarelui. Sunt o gustare delicioasa si sanatoasa, pot fi servite pe un platou cu branzeturi si fructe, sau alaturi de un bol de supa crema, sau o salata.

Mereu am avut o slabiciune pentru grisine sau biscuitei sarati, insa de multe ori m-am ferit sa le cumpar din magazine pentru ca uneori contin ingrediente nu tocmai ok. Asa ca preferat sa imi pregatesc eu in casa o varianta mai sanatoasa.



Grisinele mele de astazi au ingrediente putine dar de calitate. Sunt vegane, deci pot fi si o gustare de post. Pentru aceste grisine am folosit faina de grau neagra de la Baneasa si mi-a placut tare mult cum au iesit! Crocante, gustoase si tare dragute ca aspect!



Pe blog, pe langa grisine integrale cu seminte mai gasiti inca o idee de grisine cu masline dar si alte idei de gustari crocante precum covrigei cu cascaval si mac, biscuiti cu chives si branza albastra sau chipsuri de tortilla.

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

- Ingrediente:
- 250 g faina neagra Baneasa
- 5 g drojdie uscata
- 1 lingurita zahar
- 100 ml apa calda
- 50 ml ulei de masline
- 1 lingurita sare

- 100 g amestec seminte (in, floarea soarelui, susan alb)



Pregatiti aluatul: intr-un castron puneti faina neagra, faceti o gropita in mijlocul ei cu ajutorul unei linguri de lemn.



In gropita formata turnati drojdia uscata, zaharul, apa si uleiul de masline.



Incepeti si amestecati usor pana ce incepe sa se formeze putin aluatul. Adaugati sarea si amestecati din nou, dupa care incepeti sa framantati. Daca aluatul este prea uscat si nu se aduna, mai adaugati 1-2 linguri de apa.



Daca aluatul este prea moale, mai adaugati 1-2 linguri de faina.

Framantati un aluat neted care nu se mai lipeste de maini. Asezati aluatul in vasul in care ati framantat, acoperiti vasul si lasati-l la crescut pentru 2 ore.



Pregatiti grisinele: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul din bol si asezati-l pe masa. Scoateti aerul din el cu podul palmei si cu ajutorul unui sucitor intindeti o foaie de aluat cu grosimea de 0,5 cm.



Cu ajutorul unui cutit sau a unei role de pizza taiati fasii lungi de 14-16 cm.



Stropiti cu putina apa fasiile de aluat , acest lucru va ajuta semintele sa se lipeasca de aluat si sa reziste la copt. Daca fasiile de aluat sunt prea lungi, le puteti taia pe jumatate. Pe o tava intinsa sau pe o farfurie presarati amestecul de

seminte.



Treceti fiecare fasie de aluat prin amestecul de seminte astfel incat sa fie acoperita cu seminte pe toate partile.



Asezati-le pe o tava acoperita cu hartie de copt.



Dati tava la cuptorul incins pentru 15-20 de minute pana ce grisinele sunt rumene la culoare.



Grisine integrale cu seminte

Scoateti-le pe un platou si lasati-le sa se raceasca complet.



Grisine integrale cu seminte

Sunt absolut delicioase!



Grisine integrale cu seminte

Sunt foarte bune si alaturi de un pahar de bere :).



Grisine integrale cu seminte

Saratele cu cascaval

written by Andreea



Saratele cu cascaval sunt sufletul oricarei petreceri! Blat

crocant, cu unt, branza si cascaval, seminte de mac si susan.

Cele mai populare și mai iubite gustări de pe mesele noastre festive! Potrivite la orice petrecere, începând de la botez, petrecere, majorat, Revelion, Crăciun, Paște, până la dineurile pretențioase cu cocktails. Sărățelele bunicii au fost și vor rămâne sufletul petrecerii!



Saratelele cu cascaval

Pe blog mai gasiti si alte aluaturi sarate precum: covrigei cu cascaval si mac, grisine cu masline, grisine cu faina integrala si seminte, biscuiti cu chives si branza albastra.

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

- Ingrediente:
- 250 g unt moale
- 2 galbenusuri ou
- 200 g smantana acra 30% grasime
- 1 lingurita sare
- 300 g branza telemea
- 500 g faina
- 20 g drojdie proaspata sau 5 g drojdie uscata
- 1 lingurita zahar
- 2 albusuri ou
- 200 g cascaval ras pe razatoarea mica
- 3 linguri seminte de susan sau chimen sau mac

Într-un castronel dizolvați drojdia proaspătă sau cea uscată împreună cu zahărul și 2 linguri de apă. Amestecați untul cu gălbenușurile, smântâna acră, sarea și drojdia dizolvată. Adăugați brânza telemea rasă, după care făina cernută. Frământați un aluat care nu se ma lipește de mâini, înveliți-l în folie alimentară și dați-l la frigider pentru cel puțin 2 ore.



Saratele cu cascaval

Încingeți cuptorul la 190 grade Celsius, scoateți aluatul de la frigider, cu ajutorul unui sucitor întindeți o foaie de aluat dreptunghiulară cu grosimea de 0,5 cm. Impaturiti aluatul in 4 (partea dinspre voi catre mijloc, apoi partea de sus catre mijloc, partea din stanga catre mijloc, partea din dreapta catre mijloc), intoarceti aluatul cu partea pliata in jos si intindeti-l din nou cu ajutorul sucitorului o foaie dreptunghiulară. Bateți albușurile, ungeți toată foaia de aluat cu albuș, iar pe deasupra presărați cașcaval ras, semințe de susan, mac sau chimen.



Saratele cu cascaval

Tăiați bastonașe cu grosimea de 0,5 cm și cu lungimea de 12 cm. Așezați sărățelele pe o tavă acoperită cu hârtie de copt, dați la cuptorul încins pentru 20 de minute până ce devin rumene.



Saratele cu cascaval

Sunt excelente alaturi de un pahar de bere sau la un platou de branzeturi!

Serviți calde sau reci.

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 Vincenzo 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 aceeasi 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 paste. 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 paste. sunt al dente.



Luati un polonic din apa in care au fiert paste. 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!

Kataif cu crema de vanilie

written by Andreea



Kataif cu crema de vanilie cu blat de taitei prajiti si insiropati, crema de vanilie, frisca naturala, fistic tocat. Si pentru ca este vara si cald, am apelat la o varianta mai rapida, fara cuptor.

Kataiful clasic are in componenta sa paste subtiri speciale

facute pentru acest tip de desert si am mai vorbit despre el si in postarea mea de acum cativa ani denumita Kataifi. Insa pentru ca aceste paste speciale nu se gasesc in toate magazinele, ci in general la magazinele cu specific turcesc sau arabesc, am decis sa incerc sa folosesc fidea cu ou (din cea subtire) de la Baneasa.



Kataif cu crema de vanilie

Astazi am decis sa aduc acest desert la un alt nivel si sa il pregatesc pe foc, ci nu in cuptor. Si ca totul sa fie si mai simplu, am optat pentru kataif in pahare individuale, astfel incat sa fie si mai elegante. Au rezultat niste pahare dulci de toata frumusetea!

Alte deserturi la pahar pe care le puteti gasiti pe blog: Matcha Tiramisu, Dalgona panna cotta

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

Ingrediente:

▪ ***Pentru kataif:***

- 100 g fidea cu ou Baneasa
- 30 g unt
- 100 ml apa
- 100 g zahar
- 1 baton scortisoara
- Coaja de la 1 lamaie (taiata cu un cutit, nu rasa pe razatoare)
- Sucul de la $\frac{1}{2}$ lamaie
- 50 g miez nuca prajita si tocata

▪ ***Pentru crema de vanilie:***

- 500 ml lapte
- 3 galbenusuri

- 120 g zahar alb
- 50 g amidon
- 1 lingurita pasta de vanilie sau 2 lingurite zahar vanilat
- 50 g unt
- ***Pentru stratul de frisca:***
 - 200 ml frisca lichida 35% grasime (rece de la frigider)
 - 30 g zahar pudra
 - Fistic tocat



Pentru inceput pregatiti stratul de fidea: intr-o tigaie puneti untul si lasati-l sa se topeasca. Adaugati fideaua si amestecati incontinuu pana ce fideaua capata o culoare usor maronie.



Nu plecati de langa tigaie, ci amestecati incontinuu caci fideaua tinde sa se arda repede! Adaugati apa, zaharul, batonul de scortisoara si coaja de la lamaie. Aveti nevoie de fasii din coaja de lamaie, caci le veti indeparta dupa aceea, deci nu radeti pe razatoare coaja de lamaie! Ca sa taiati fasiile de coaja de lamaie, va puteti folosi de un curatator de cartofi.



Fierbeti tot amestecul pana ce siropul format scade si fideaua este fiarta. Acoperiti cu un capac si lasati deoparte pana se raceste complet. Puteti pregati stratul de fidea si cu o zi inainte. Indepartati batonul de vanilie si cojile de lamaie inainte de a aseza fideaua in pahare.

Pentru crema de vanilie: Intr-o craticioara turnati laptele, puneti pe foc si aduceti la punctul de fierbere. Intr-un castron puneti galbenusurile, zaharul si amidonul de porumb si amestecati energic cu ajutorul unui tel pana ce toate se incorporeaza. Turnati in fir subtire laptele fierbinte peste

amestecul de galbenusuri amestecand incontinuu.



Turnati compozitia inapoi in craticioara si lasati sa fiarba pentru 2 minute amestecand incontinuu pana ce incepe si se ingroasa ca o budinca. Luati craticioara de pe foc, adaugati pasta de vanilie sau zaharul vanilat, dupa care untul si amestecati bine pana este complet incorporat. Turnati compozitia intr-un castron, acoperiti compozitia cu folie alimentara, lasati la temperatura camerei pana se raceste complet. Apoi dati la frigider. Si crema de vanilie o puteti face cu o zi inainte si sa o pastrati la frigider pana in momentul servirii.

Pentru stratul de frisca: intr-un bol turnati frisca lichida, adaugati zaharul pudra. Cu ajutorul unui tel bateti frisca pana obtineti o crema ferma. Puneti crema intr-un pos de bucatarie in care ati pus un dui stelat si dati la frigider pana in momentul montarii desertului.



Pentru montarea desertului: puneti in fiecare pahar cate 3 linguri de fidea.



Kataif cu crema de vanilie

Pe deasupra presarati nuca tocata. Continuati cu cateva linguri de crema de vanilie (4-5 linguri, in functie de marimea paharului).



Kataif cu crema de vanilie

Cu ajutorulu posului faceti rozete de frisca. La final presarati fistic tocat. Dati paharele cu kataif cu crema de vanilie la frigider si pastrati pana in momentul servirii.



Kataif cu crema de vanilie

Este un desert delicios!

Pofta buna la kataif cu crema de vanilie!

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 racoreasca.



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 paste 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!