

Paste la cuptor cu rosii si mozzarella

written by Andreea



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella sunt preferatele noastre acasa. Paste fierte al dente, cu putine ingrediente, dar de calitate. Un fel de mancare ce se poate reincalzi si a doua zi, chiar daca sunt paste.

Am tot povestit despre paste aici pe blog, insa mai putin am vorbit despre pastele la cuptor. Desi, in mod normal, combinatia de rosii si mozzarella este mai potrivita pentru pizza, am gasit de cuviinta ca se potriveste la fel de bine si la paste. Atunci cand sunt coapte, pastele fac o crusta crocanta si delicioasa de la mozzarella!

Pentru astazi eu am ales pastele de la Antonio di Vaio care sunt tot marca Baneasa. Si ca sa fie totul si mai dragut, am ales pastele farfalle sau fundite. Bineinteles ca voi puteti alege si alta forma de paste, precum penne sau fusilli.



Pe blog mai gasiti si alte idei de paste la cuptor precum: paste cu pesto la cuptor sau budinca de macaroane cu branza.

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

Ingrediente:

- 250 g paste farfalle Antonio di Vaio
- 3 catei usturoi
- 30 ml ulei masline

- 500 ml suc de rosii
- 1 lingurita oregano uscat
- 1 lingurita busuioc uscat
- 1 lingurita rozmarin uscat
- 200 g rosii cherry
- 100 g mozzarella
- Busuioc proaspat
- Sare si piper



Pregatiti sosul: intr-o tigaie incingeti uleiul de masline. Adaugati usturoiul tocat marunt si caliti pentru cateva secunde.



Turnati sosul de rosii impreuna cu oregano, busuioc si rozmarin, potriviti de sare si piper. Lasati amestecul sa fiarba la foc mic acoperit cu un capac.



Intre timp, incingeti cuptorul la 200 grade Celsius. Puneti pe foc o oala mare cu apa si 1 lingurita de sare. Cand apa a dat in clocot adaugati pastele, amestecati bine si lasati sa fiarba pentru 6 minute, pana ce devin al dente.



Scurgeti pastele de apa, pastrand 2 polonice din apa in care au fiert.



Turnati pastele peste sosul format impreuna cu apa de la paste.



Amestecati totul bine si turnati intr-o tava potrivita pentru cuptor.



Nivelati bine pastele in tava, adaugati din loc in loc rosiile

cherry.



Peste toate adaugati mozzarella rasa.



Dati la cuptorul incins pentru 15-20 de minute pana ce mozzarella devine aurie si formeaza o crusta crocanta.



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella
Garnisiti cu busuioc proaspat tocat si serviti imediat!



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella
Sunt delicioase!



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella
A doua zi se pot reincalzi usor, dar se pot consuma si reci.



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella
Enjoy!



Paste la cuptor cu rosii si mozzarella

Melci cu crema de vanilie si stafide

written by Andreea



Melci cu crema de vanilie si stafide sunt rulouri pufoase din aluat copt cu crema parfumata de vanilie si stafide inmuiate in rom. Un dulce perfect pentru diminetile racoroase de toamna.

Melcii acestia de care va vorbesc astazi imi aduc aminte de zilele mele de facultate, mai exact de diminetile mele din facultate. Drumul catre facultate se facea pe langa o patiserie care avea mereu produse proaspete. De multe ori micul meu dejun era compus dintr-un sendvis facut de acasa in dimineata respectiva. In diminetile in care ma grabeam, imi mai luam cate un covrig sau cate ceva sarat, caci dimineata nu pot manca dulce de fel. Dar melcii aceia pufosi si aromati parca mereu imi faceau cu ochiul.



Melci cu crema de vanilie si stafide

Asa se face ca intr-o dimineata mi-am luat si un melc din acela cu vanilie si stafide pe care l-am mancat abia pe la pranz alaturi de o cafea. Mi s-a parut cel mai bun si mai parfumat dulce! Mi s-a parut mai bun ca orice croissant pretentios de patiserie frantuzeasca! Cu gandul la acel melc cu vanilie si stafide, am creat aceasta reteta. Vai, ce amintiri dulci de facultate!

Pe scurt reteta consta intr-un aluat pufos cu drojdie, o crema de vanilie parfumata facuta de la zero si stafide brune inmuiate in rom. Mai exact, esenta de rom. Va sfatuiesc sa cautati neaparat stafide brune caci sunt mai parfumate si dau un aspect placut la final, cum se zaresc ele prin crema de vanilie.



Melci cu crema de vanilie si stafide

De-a lungul timpului am facut diferite teste si am testat diferite retete pana am ajuns la aceasta varianta finala si cred ca acum a iesit intr-un final ce trebuie.

Daca nu aveti rabdare sa faceti aluatul cu drojdie, puteti

folosi si aluat de foietaj din acela de cumparat. Insa aluatul cu drojdie este mult mai bun si mai pufos. Puteti face crema de vanilie cu o zi inainte, caci are nevoie sa fie rece in momentul in care o intindeti pe aluat. De asemenea este bine sa hidratati stafidele din timp pentru a nu deveni prea uscate in timpul coacerii.

Alte deserturi cu crema de vanilie mai gasiti pe blog: tarta cu mere si crema de vanilie, tarte cu vanilie si zmeura, melci cu crema de vanilie, cremsnit cu vanilie, placinta greceasca cu vanilie.

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

- **Ingrediente:**
- *pentru aluat:*
- 500 g faina cu procent mare de proteina(13)
- 7g drojdie uscata
- 250 ml lapte cald
- 100 g zahar
- 2 galbenusuri ou
- 1/2 lingurita sare
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 70 g unt moale
- *pentru crema de vanilie:*
- 250 ml lapte
- 80 g zahar
- 3 galbenusuri ou
- 40 g amidon
- 2 lingurite zahar vanilat sau pasta de vanilie
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 30 g unt
- 100 g stafide brune
- 50 ml apa calda
- 1 lingurita esenta rom

Incepeti cu crema de vanilie caci are nevoie de timp ca sa se

raceasca bine. Puteti face crema de vanilie de cu seara, iar separat sa hidratati stafidele.

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.



Melci cu crema de vanilie si stafide

Turnati compozitia inapoi in craticioara, adaugati coaja rasa de lamaie si lasati sa fiarba pentru cateva 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 pastrati la frigider pana in momentul in care folositi crema.

Pentru stafide: intr-un castron mic puneti stafidele, adaugati apa si esenta de rom. Amestecati cu o lingurita si acoperiti castronul cu folie alimentara. Pastrati la temperatura camerei pana in momentul folosirii.

Pentru aluat: Intr-un bol cerneti faina impreuna cu sarea, amestecati bine, dati deoparte. Intr-un vas amestecati galbenusurile de ou, zaharul, laptele si drojdia uscata. Amestecati totul bine pana ce drojdia se dizolva. Turnati amestecul peste faina si incepeti sa amestecati totul cu ajutorul unei linguri pana ce tot lichidul este absorbit. Adaugati si coaja rasa de lamaie si incepeti sa framantati.



Melci cu crema de vanilie si stafide

Asezati aluatul pe masa de lucru si framantati 10-15 minute intinzand aluatul si strangandul inapoi cu podul palmei.

Incorporati untul moale si framantati din nou inca 5 minute pana obtineti un aluat neted si fin. Alternativ puteti framanta aluatul ajutandu-va de un robot de bucatarie.

Asezati aluatul intr-un vas uns cu putin ulei, acoperiti vasul cu folie alimentara si lasati sa dospeasca pentru aproximativ 2 ore pana ce aluatul si-a dublat volumul.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Pregatiti tava mare a aragazului si acoperiti-o cu hartie de copt. Scoateti aluatul din vas, eliminati aerul format si framantati 1 minut. Cu ajutorul unui sucitor intindeti o foaie de aluat cu grosimea de 1/2 cm. Scoateti crema de vanilie de la frigider. Cu ajutorul telului amestecati energic crema de vanilie pentru a deveni omogena.

Intindeti in strat uniform crema de vanilie pe toata suprafata foi de aluat, lasand 1/2 cm spatiu la margini. Intre timp pregatiti stafidele hidratate. Stoarceti-le bine de lichid si presarati-le in mod uniform pe toata suprafata cremei de vanilie. Rulati strans foaia de aluat intr-un sul. Cu ajutorul unui cutit taiati felii groase de 2 cm. Puneti feliile pe tava de copt pregatita lasand spatiu intre ele.



Melci cu crema de vanilie si stafide

Dati tava la cuptorul incins pentru 17-20 de minute pana ce melcii sunt rumeni la suprafata. Lasati sa se raceasca complet. La final presarati zahar pudra.

Pastrati melcii pe o farfurie acoperita cu folie alimentara.

Enjoy!