

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 roșii cherry
- 3 cate usturoi
- 60 ml ulei de masline
- Sare, piper
- Frunze proaspete de busuioc
- 40 g pecorino



Pentru început pregătiți vinetele căci ele au nevoie de ceva timp înainte să le gătiți. Tocați-le cubulețe mici de 3 cm. Presărați sare peste ele, amestecați-le bine și lăsați-le deoparte pentru 15 minute. După acest timp puneți-le într-un prosop de hârtie și stoarceti-le bine de apă pe care au lăsat-o. Veti observa că și-au micșorat volumul.



Puneți 50 ml ulei de masline într-o tigaie. Împreună cu un catel de usturoi curatat și ușor zdrobit. Când uleiul s-a încins, adăugați vinetele tocate. Prajiți vinetele la foc mediu timp de 7-8 minute până ce sunt rumene pe toate părțile. Scoateți-le din tigaie și lăsați-le deoparte.



În aceeași tigaie încingeți restul de ulei împreună cu ceilalți doi catei de usturoi ușor zdrobiți și roșiile cherry tocate pe jumătate. Caliti totul bine pret de câteva minute. Adăugați sosul de roșii și lăsați să fiarbă la foc mic aproximativ 10 minute până ce roșiile s-au pătruns și sosul a scăzut puțin.



Condimentați cu sare și piper, apoi adăugați vinetele prajite (pastrăți câteva cubulețe pentru final), apoi busuioc proaspăt.



Amestecați bine și lăsați să fiarbă.



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 aceeasi 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!

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 rondele 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 pastele 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

Placinta greceasca cu spanac

written by Andreea



Placinta greceasca cu spanac cu foi subtiri sau placinta greceasca Spanakopita. Straturi subtiri de foi unse cu ulei de masline umplute cu branza feta si spanac.

Placinta aceasta este atat de gustoasa, mai ales calda, dar la fel de buna cand este si rece. Este un aperitiv minunat la o masa de Paste sau la o masa festiva. Poate fi la fel de bine si o gustare intre mese sau la micul dejun.



Placinta greceasca cu spanac

Cand am fost in Grecia in vacante, mereu cautam la brutarii si patiserii placinta aceasta cu spanac caci ne placea tare mult! Aveau atatea sortimente incat nu stiam din care sa alegem! Insa placinta cu spanac-Spanakopita nu ne lipsea niciodata!

Fiind vorba despre o placinta greceasca, am folosit foi subtiri din cele cumparate. Si ca sa fie totul cat mai autentic, am cumparat foile chiar din Grecia. Sunt un pic mai groase si mai rustice, insa puteti face placinta si cu foi subtiri cumparate de la noi.

Pe blog mai gasiti si alte retete delicioase cu spanac precum Placinta cu spanac si branza, clatite cu spanac, Naut cu spanac si oua , tarta cu spanac si somon, chiftelute vegane cu linte si spanac.

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

▪ Ingrediente pentru o tava 23x25 cm:

- 16g foi subtiri pentru placinta
- 500 g spanac proaspat
- 200 g branza feta
- 1/2 legatura marar
- 3 fire ceapa verde
- 3 oua
- sare
- piper
- 100 ml ulei de masline

Pentru inceput, pregatiti foile de placinta. Daca sunt congelate, scoateti-le de cu seara de la congelator si lasati-le sa se dezghete incet in frigider peste noapte. Daca sunt refrigerate, pastrati-le sigilate in ambalaj pana in momentul pregatirii.

Pregatiti spanacul: spalati bine spanacul si scurgeti-l bine de apa. Tocati grosier spanacul, deci nu foarte marunt. Puneti spanacul tocat intr-un vas incapator. Peste el adaugati mararul tocat, firele de ceapa verde tocate, branza feta zdrobita, ouale, sarea si piperul.



Amestecati totul cu mainile, cu miscari rotunde ca si cum ati framanta o paine, pana ce spanacul incepe sa se mai lase un pic. Desi pare greu de amestecat la inceput, continuati 2-3 minute si o sa observati ca spanacul se lasa si totul devine o compozitie omogena. Lasati umplutura deoparte.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Pregatiti tava: cu ajutorul unei pensule ungeti tava cu putin ulei de masline. Apoi incepeti sa asamblati foile de placinta. Desfaceti din ambalaj foile de placinta, acoperiti-le cu un prosop de bucatarie usor umezit. In felul acesta, foile nu se vor usca prea tare pana sa le folositi.

Luati o prima foaie de placinta, intindeti-o in tava si

ungeti-o cu putin ulei de masline folosind pensula de bucatarie. Continuati in acest fel cu inca 7 foi. Deci pentru stratul de jos veti avea in total 8 foi de placinta. Turnati toata compozitia de spanac, nivelati totul bine. Apoi continuati cu restul de 8 foi ungand fiecare foaie cu ulei de masline.



Placinta greceasca cu spanac

Ungeti ultima foaie cu ulei de masline, apoi cu ajutorul unui cutit, taiati placinta in bucati potrivite. Faptul ca taiati placinta acum, va asigura faptul ca placinta se va coace uniform in cuptor si se va patrunde si la interior.

Dati placinta la cuptorul incins pentru 30-35 de minute pana cand este rumena pe deasupra.



Placinta greceasca cu spanac

Taiati bucatile de placinta (se vor mai lipi putin la copt) in locurile unde ati taiat placinta inainte de copt.



Serviti calda ca aperitiv sau rece ca gustare. Placinta se pastreaza la frigider pentru 2-3 zile. La nevoie, o puteti incalzi putin la cuptorul cu microunde.



Enjoy!

Paste cu somon si rosii

written by Andreea



Paste cu somon si rosii, coaja de lamaie bio, putin suc de lamaie si patrunjel proaspat. Neaparat cu somon proaspat si rosii cherry. Aceste paste se pot consuma de post in zilele cu dezlegare la peste, caci nu contin lactate.



Paste cu somon si rosii

Nu mananc foarte des paste, insa atunci cand o fac, imi doresc sa fie paste de calitate, bine asezonate si proaspat gatite. Atunci cand ne este foame si vrem sa mancam rapid ceva bun, pregatim aceste paste cu somon. Super rapide si super gustoase!

Acum pe piata sunt atatea feluri si neamuri de paste, incat nu stii ce sa alegi mai repede! Astazi eu am ales pastele de la Baneasa si bine am facut, caci au fost o alegere tare inspirata! Desi sunt brand romanesc, aceste paste pot face concurenta oricarui tip de paste din Italia! Rezista foarte bine la fiert, sunt gustoase si delicioase!



Dupa cum spuneam, aceste paste pot fi consumate in zilele cu dezlegare la peste daca tineti post, mai ales ca pastele acestea sunt si ele de post deci nu contin oua. Desi, in general pastele se potrivesc bine cu parmezan sau cu smantana lichida, in cazul de fata chiar nu au nevoie de lactate! Contin ingredient putine, insa de calitate! Puteti inlocui somonul cu ton din conserva sau cu creveti proaspeti.



Paste cu somon si rosii

Fiind vorba de peste, bineinteles ca vom folosi si lamaie! Cautati in magazine lamai bio cu coaja netratata. Nu uitati sa spalati lamaia inainte de a o folosi! Chiar daca este bio,

totusi este nevoie sa o spalati cu apa calda si putin detergent de vase. Alternativ puteti sa lasati timp de o ora lamaia intr-un vas cu apa si bicarbonat.

Pe blog mai gasiti cateva retete cu somon precum tarta cu spanac si somon, burger de somon, salata de naut cu somon afumat.

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



- Ingrediente (pentru 2 portii)
- 100 g spaghetti fara ou Baneasa
- 2 catei usturoi
- 200 g file somon proaspat
- 2 linguri ulei de masline
- 7-8 rosii cherry
- Coaja si sucul de la 1 lamaie netratata, bio
- Sare si piper proaspat macinat
- Patrunjel proaspat

Pentru inceput pregatiti pastele: Puneti la fiert o oala mare cu apa si 1 lingura de sare. Aduceti apa la punctul de fierbere. Adaugati pastele, amestecati incet pentru ca pastele sa fie scufundate complet in apa si lasati sa fiarba timp de 7 minute, pentru ca pastele sa ramana al dente.



Intre timp, pregatiti somonul: intr-o tigaie incingeti uleiul, adaugati somonul taiat cubulete. Prajiti usor cuburile de somon pana ce sunt rumenite pe toate partile. Cu lama cutitului zdrobiti usor cateii de usturoi si adaugati-i in tigaie. Avem nevoie de usturoi sa aromatizeze doar putin uleiul.



Paste cu somon si rosii

Taiati pe jumatate rosiile cherry si adaugati-le in tigaie. Sotati rapid pana ce rosiile se inmoaie putin. Condimentati totul cu sare si piper, apoi adaugati coaja rasa de lamaie, avand grija sa radeti doar partea galbena a lamaii. Adaugati dupa gust suc de lamaie.



Intre timp pastele sunt fierte.



Cu ajutorul unui cleste de bucatarie scoateti pastele din oala si adaugati-le imediat in tigaie. Odata cu pastele adaugati in tigaie si 2-3 linguri din apa in care au fiert pastele. Vetii obtine un sos lucios si cremos!



Amestecati rapid pastele impreuna cu somonul si rosiile iar la final adaugati din nou suc de lamaie si patrunjel proaspat.



Paste cu somon si rosii

Serviti imediat si nu mai asteptati! ☐



Paste cu somon si rosii

Asa e ca sunt cele mai rapide si mai gustoase paste?



Paste cu somon si rosii

Un pahar de vin alb sau roze este perfect alaturi de aceste paste de la Baneasa!



Enjoy!