

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!”

Babka cu fistic si portocale

written by Andreea



Babka cu fistic si portocale cu pasta de fistic, bucati de fistic, coaja de portocala, insiropat cu suc de portocale. O nebunie de arome!

In ultima perioada am vazut nenumarate deserturi cu fistic, incepand de la choux, prajituri, torturi, dar mai ales cozonaci si babka! Ma bucura mult acest lucru, insa ma intristeaza sa vad ca de multe ori fisticul nu este atat de prezent in deserturi, cat o pasta cu ceva aroma de fistic ☺. Da, pot intelege faptul ca fisticul este foarte scump, insa daca tot facem un desert rafinat cu fistic, sa si contina fistic, nu inlocuitori!



Recunosc, eu una nu sunt cel mai mare fan fistic. Mai ales in deserturile cu fistic. Imi place, insa, sa rontai din cand in cand fistic copt cu sare. Dar culoarea verde naturala a fisticului intr-un desert este cevaaa fenomenal! Asa ca m-am decis sa pregatesc o Babka cu fistic. Dar ca sa fie total pe gustul meu, am ales sa potrivesc fisticul cu portocalele! Eh, combinatia asta mi-a placut tare mult!



Revenind un pic la fistic: in aceasta reteta puteti folosi pasta pura de fistic pe care o gasiti in comert sau puteti sa o faceti chiar voi acasa. Chiar va recomand acest lucru caci nu este atat de greu de facut! Faptul ca faceti voi pasta de fistic acasa va duce 2 satisfactii: 1. Veti obtine o culoare verde absolut superba. 2. Gustul este infinit mai bun pentru ca stiti sigur ca pasta voastra contine 100% fistic, ci nu altceva!

In reteta mai jos o sa va las si reteta mea de pasta pura de fistic. Din pacate, atunci cand am facut aceasta Babka, am plecat de la ideea ca o sa fie doar o incercare. Insa a iesit bine din prima si am hotarat sa o si pozez la final. Deci, nu am nici poze si nici filmari din timpul prepararii ☺

Nota: puteti renunta complet la portocala si sa ramaneti doar cu gustul de fistic! Eliminati coaja de portocala din aluat, coaja confiata de portocala din umplutura si inlocuiti sucul de portocala din sirop cu apa ☐.



Pe blog mai gasiti delicioasa Babka cu zmeura si Babka cu ciocolata si alune de padure. Ambele sunt absolut delicioase si trebuie neaparat sa le incercati!

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

Din ingredientele de mai jos obtineti 2 Babka de dimensiuni mai mici in forme de 22x12 cm. Puteti face si o singura Babka in tava mare de 36x6 cm.

- *Ingrediente pentru Babka cu fistic si portocale:*
- 530 g faina (pentru paine) cu procent mare de proteina (13)
- 10 g drojdie uscata
- 1 lingurita sare
- 100 g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- 80 ml lapte
- 80 ml apa
- 2 oua intregi+2 galbenusuri
- 100 g unt moale la temperatura camerei
- Coaja rasa de la 2 portocale bio
- *Pentru umplutura:*
- 250 g pasta de fistic
- 70 g zahar pudra
- 50 g fistic tocat
- 100 g coaja confiata de portocale
- *Pentru pasta de fistic facuta in casa:*
- 250 g miez fistic (crud!!)
- 1 lingurita ulei vegetal (floarea soarelui, samburi de struguri...)
- 1 varf lingurita sare
- *Pentru finisat:*
- 1 galbenus ou
- 1 lingura lapte

- *Pentru sirop:*
- Sucul de la 2 portocale (aprox. 200 ml)
- 100 g zahar
- Coaja rasa de la 1 portocala bio

1. Pregatiti aluatul de Babka cu fistic si portocale (*metoda este valabila si pentru framantatul la mana si pentru framantatul la robot*): intr-un lighean sau in vasul unui robot cerneti faina si faceti o adancitura in mijlocul ei.

Intr-un castron separat adaugati zaharul, zaharul vanilat, laptele usor incalzit si apa. Adaugati drojdia uscata si amestecati bine pana ce drojdia este dizolvata. Turnati amestecul in mijlocul fainii, apoi ouale si galbenusurile. Incepeti sa amestecati cu ajutorul unei spatule sau porniti mixerul planetar daca alegeti sa framantati aluatul la robot. In momentul in care aluatul incepe sa se adune, adaugati sarea si coaja de portocala rasa si continuati sa framantati pentru 10-12 minute. Verificati din cand in cand consistenta aluatului. Aveti nevoie de un aluat elastic si neted.

Portionati untul in 5 bucati. Adaugati cate o bucata de unt moale si framantati pana ce este incorporata. Continuati si cu restul de unt.

Asezati aluatul intr-un vas uns cu putin ulei, acoperiti-l cu o folie alimentara si lasati la dospit pentru 1 ora si jumatate.



2. Pregatiti umplutura cu fistic: Intr-un vas amestecati pasta de fistic cu zaharul pudra. Daca doriti mai dulce, puteti sa cresteti cantitatea de zahar pana la 100 g. Conteaza foarte mult de unde provine pasta de fistic. Unele tipuri au consistenta mai moale, unele au consistenta mai tare. Dupa ce ati amestecat-o cu zahar pudra pasta de fistic tinde sa fie

uneori mai moale, asa ca va recomand sa o lasati la frigider pentru a deveni mai ferma si pentru a va fi mai usor sa o intindeti pe aluat. Ca si consistenta, pasta de fistic pe care o intindeti pe aluat trebuie sa fie asemanatoare cu cea a unui magiun de prune.

3. Daca pregatiti pasta de fistic acasa: Pentru o culoare verde intensa, eu folosesc fistic crud. Fierb 200 ml de apa si torn peste el, dupa care il las asa 10 minute. Dupa 10 minute il strecur de apa si il decojesc. Cojitele se inmoaie si se scot usor. Daca nu aveti timp pentru acest procedeu migalos, atunci sariti peste acest pas. In acest caz pasta de fistic va avea o culoare mai putin verde.

Incalziti cuptorul la 160 grade Celsius. Puneti fisticul intr-o tava si dati la cuptor pentru 10 minute pana ce capata un miros placut. (Atentie!! Fisticul nu are voie sa prinda culoare maronie!) Lasati fisticul sa se raceasca complet.

Puneti fisticul intr-un blender puternic si incepeti sa il macinati. Miscati din cand in cand blenderul sau amestecati din cand in cand cu o spatula. La inceput veti avea o pudra de fistic, dupa care veti obtine o compozitie grunjoasa si usor uleioasa. Aici va fi putin mai greu de mixat. Pentru a ajuta procesul de mixare turnati si ulei vegetal. Mixati pana obtineti o pasta. Voi decideti consistenta pasteii, daca doriti sa fie mai fina sau mai grunjoasa. La final adaugati sarea si mai mixati 1-2 minute.



4. Modelati Babka: Dupa ce aluatul a crescut in volum, scoateti-l din vas, framantati-l 1-2 minute pentru a scoate aerul format. Impartiti aluatul in 2 parti egale pentru doua Babka mai mici.

Incingeti cuptorul la 160 grade Celsius. Luati o prima bucata de aluat si intindeti-o intr-un dreptunghi. Pe deasupra puneti jumatate din cantitatea de pasta de fistic. Cu ajutorul unei

spatule lungi intindeti pasta de fistic peste aluat in strat subtire si uniform, avand grija sa lasati putin spatiu la margini. Pe deasupra presarati fistic tocat si jumatate din cantitatea de portocala confiata.

Apucati de capatul mai lung al dreptunghiului si incepeti sa rulati strans. Aici aluatul va fi deja cam moale dupa atata dospit si manevrat. Dupa ce l-ati facut sul si l-ati umplut, puteti sa il dati la congelator pentru 30 de minute-o ora pentru a se intari. In felul acesta veti putea taia sulul de aluat cu o singura taietura, iar straturile vor fi mai tari si si se vor plia mai bine.

Scoateti sulul de aluat de la congelator, cu ajutorul unui cutit taiati-l in doua pe longitudine. Vetii obtine doua fasii de aluat frumos marmorate pe care le impletiti cat mai repede pentru ca umplutura fistic sa nu iasa din aluat.

Impletiti cele doua fasii de aluat obtinute, avand grija sa lasati partea cu fistic in sus. Taiati cele doua capete ale sulului impletit. Transferati Babka formata in tava pregatita si unsa cu unt din belsug, apoi tapetata cu hartie de copt. Repetati operatiunea si cu cealalta bucata de aluat. Acoperiti tavile cu folie alimentara si mai lasati sa creasca pentru 1 ora. Ungeti Babka cu galbenusul amestecat cu lapte.



5. Coaceti Babka cu fistic si portocale: puneti tavile cu Babka la cuptorul incins la 160 grade Celsius pentru 40-50 de minute pana ce Babka este rumena. Daca observati ca in prima parte a timpului de coacere Babka tinde sa se arda prea tare, acoperiti tava cu hartie de copt pentru a proteja aluatul. De asemenea, puteti testa Babka sa vedeti daca e coapta cu ajutorul unui termometru de bucatarie. Daca in interiorul ei temperatura este de 94 de grade, atunci este coapta.



6. Pregatiti siropul de portocale: intr-un ibric amestecati

sucul de portocale cu zaharul si fierbeti pe foc foarte mic (sucul de portocale tinde sa se umfle si sa dea pe afara daca focul este prea mare) pentru 10 minute. Adaugati coaja rasa de portocale si lasati sa se raceasca complet.

7. Insiropati Babka cu fistic si portocale: Cu ajutorul unei pensule pensulati usor Babka cu o parte din sirop Insiropati treptat, repetenand operatiunea de 2-3 ori pana ce ati terminat tot siropul.



- Lasati in tava sa se raceasca la temperatura camerei. Scoateti Babka din tava de copt, inlaturati hartia si asezati Babka pe platoul de servit.

Enjoy!

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 guanciale prajite pentru la

final.



Puneti pastele fierte peste guanciale 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 guanciale 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 chiftelele: 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 chiftelele 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 fidel desinelor 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 tigaie 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, insa 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.

