

Cuscus cu verdeturi

written by Andreea



Cuscus cu verdeturi este un fel de mancare deosebit pe care il puteti pregati mai ales in aceasta perioada. Urzici, leurda, spanac proaspete si coaja de lamaie.

Pietele si gradinile abunda de verdeturi in aceasta perioada asa ca e pacat sa nu profitam de ele. Daca doriti sa faceti acest fel de mancare si dupa ce leurda si urzicile dispar, sa stiti ca puteti face acest fel de mancare si cu alte verdeturi precum stevie, loboda sau spanac congelat.

Cuscus din paste este obtinut din faina din grau dur si este cunoscut si sub denumirea de cuscus perlat, tocmai pentru ca bobitele seamana cu niste perle. Acest cuscus se pregteste diferit de couscous, care este obtinut din grau dur printr-o tehnica speciala.



Cuscus cu verdeturi

Puteti pregati cuscus si cu alte ingrediente precum rosii, dovlecei sau alte legume, intocmai ca pe niste paste obisnuite. Insa textura este diferita. Noua ne-a placut mult aceasta combinatie de verdeturi si cu siguranta o vom repeta. Metoda de pregatire a acestui fel de mancare a fost asemanatoare cu cea de risotto, desi nu am folosit orez.

Pe blog mai gasiti si alte retete cu spanac precum: clatitele cu spanac, placinta cu spanac cu branza, placinta greceasca cu spanac.

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

- Ingrediente:
- 150 g Cus-cus Baneasa
- 2 catei de usturoi
- 30 g unt
- 30 ml ulei masline
- 1 mana mare urzici
- 1 mana mare spanac
- 2 legaturi leurda
- 400 ml apa
- Sare
- Piper
- Coaja de la 1 lamaie bio
- 100 ml smantana lichida
- 50 g parmezan



Cuscus cu verdeturi

Pregatiti ingredientele: spalati bine in cateva ape verdeturile, scurgeti-le bine de apa si lasati-le deoparte. Tocati marunt cateii de usturoi.

Intr-o rigaie sau intr-o oala incapatoare adaugati untul si uleiul de masline. Cand untul s-a topit adaugati usturoiul tocat marunt si caliti pentru cateva secunde pana ce usturoiul este usor rumen si capata miros placut.



Adaugati cuscus si amestecati bine pentru ca fiecare bobita sa fie acoperita cu unt si ulei. Gatiti timp de 1 minut, apoi adaugati jumatate din cantitatea de apa.



Lasati sa fiarba la foc mic amestecand din cand in cand pana ce apa este absorbita.



Adaugati restul de apa si continuati sa gatiti pana ce bobitele de cuscus devin al dente.



Intre timp, asezati pe foc o oala mare cu apa si aduceti la punctul de fierbere. Cand apa a dat in clocot stingeti focul si adaugati verdeturile. Amestecati totul bine, puneti un capac pe oala si lasati asa cu focul stins pentru 10 minute.



Scurgeti de apa verdeturile si puneti-le intr-un blender. Pasati verdeturile cu blenderul pana ce obtineti un piure fin. Daca verdeturile sunt greu de pasat, adaugati un polonic din apa in care au stat.



Turnati piureul de verdeturi peste cuscus si amestecati bine.



Potriviti de sare si piper, adaugati coaja rasa de lamaie si smantana lichida si amestecati bine.



Lasati pe foc 2-3 minute pana ce piureul este bine amestecat cu paste.

La final adaugati parmezan ras si inca putina coaja rasa de lamaie.



Asezati in farfurii adanci si presarati inca putin parmezan ras.



Cuscus cu verdeturi
Serviti imediat.



Cuscus cu verdeturi
Acest cuscus are o culoare verde superba si este minunat la gust! Neaparat sa il incercati!



Cuscus cu verdeturi
Enjoy!

Paste la cuptor cu pesto si spanac

written by Andreea



Paste la cuptor cu pesto si spanac, pesto de casa cu busuioc proaspat, muguri de pin, si spanac proaspat., crusta crocanta de mozzarella.

Cat inca vremea nu este foarte calda afara, mai putem coace la cuptor cateva feluri de mancare preferate. Odata ce am gatit aceste paste la cuptor, m-am intrebat de ce nu am facut-o chiar mai devreme caci au iesit tare bune!

Daca esti mare fan paste, sa stii ca aceasta reteta este chiar pentru tine! Toti stim ca odata ce ai gatit niste paste, nu-ti mai ramane decat sa le mananci imediat, caci a doua zi isi schimba consistenta si nu mai sunt atat de bune si proaspete. Insa daca le gatesti la cuptor, dupa reteta mea, te asigur ca te vei putea bucura de gustul proaspat al pastelor chiar si 2-3 zile!



Paste la cuptor cu pesto si spanac

Bineinteles ca nu orice paste se potrivesc pentru acest fel de mancare la cuptor. Spre exemplu, fideaua proaspata sau tagliatelle nu si-ar pastra textura daca ar fi gatite la

cuptor. De-a lungul timpului am testat mai multe paste si am ajuns la concluzia ca pastele penne sau fusilli se preteaza cel mai bine.

Cu aceasta ocazie am testat pastele Baneasa ca sa vad cum se comporta la copt si mi-au placut tare mult! Pastele si-au pastrat forma si textura, iar gustul lor a devenit si mai bun in combinatie cu sosul de pesto!

Pe blog mai gasiti cateva retete cu paste, precum paste cu somon si rosii, pappardelle porcini, tagliatelle alfredo cu somon si capere.

- Ingrediente:
- 200 g paste penne Baneasa
- 250 g spanac proaspat
- 30 g busuioc proaspat
- 40 g seminte de pin
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio
- 70 g parmezan ras
- 2 linguri suc de lamaie
- 50 ml ulei de masline
- Sare si piper proaspat macinat
- 100 g mozzarella rasa

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



Paste la cuptor cu pesto si spanac

Pentru inceput, incingeti cuptorul la 180 grade Celsius.

Puneti pe foc o oala mare cu apa impreuna cu 1 lingura de sare, lasati apa sa fiarba. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele penne si amestecati usor ca pastele sa nu se lipeasca de fundul oalei.



Fierbeti pastele pentru aproximativ 7 minute. Strecurati

pastele si turnati-le intr-un bol incapator.



Nu aruncati toata apa, ci pastrati 1 polonic din apa in care au fiert pastele.



Intre timp pregatiti pesto: intr-un blender puneti busuiocul proaspat si spanacul.



Porniti blenderul si pasati totul bine pana obtineti un piure.



Adaugati semintele de pin, coaja rasa de lamaie, sucul de lamaie si parmezanul ras. Potriviti de sare si piper.



Blendati lendati totul pana obtineti un piure fin. Cat blenderul inca este pornit, turnati treptat in fir subtire uleiul de masline. Ideal este sa nu turnati tot uleiul deodata, ci s ail incorporate treptat, astfel incat sa nu obtineti un pesto cu aspect de "taiat".



Turnati apa pastrata in care au fiert pastele si amestecati pentru ultima data.

Turnati sosul pesto peste pastele din castron si amestecati totul foarte bine astfel incat pastele sa fie acoperite integral cu sos.



Puneti pastele intr-o tava si nivelati totul bine.



Pe deasupra presarati mozzarella rasa.



Dati pastele la cuptorul incins pentru 20 de minute pana ce

mozzarella este topita si capata o crusta aurie.



Paste la cuptor cu pesto si spanac
Serviti fierbinti.



Paste la cuptor cu pesto si spanac
A doua zi se pot reincalzi si devin la fel de bune ca in prima zi!



Enjoy!



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 unband 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!