



DE SEZON:

- Plăcintă cu mere
- Tartă frangipane cu pere
- Carrot cake cu nuci pecan

GUSTUL DE ACASĂ

Să ne încălzim sufletul
și stomacul cu ciorbe
și tocănițe gustoase.

Halloween Party



Un po' di pasta



Plăcintă cu mere



Supă cremă de dovleac copt



Cuprins



Retete de Sezon

- 8 Plăcintă cu mere
- 8 Tartă frangipane cu pere
- 9 Carrot cake cu nuci pecan



Proaspăt din Piață

- 12 Supă cremă de dovleac copt
- 13 Paste artisanale cu bacon, ceapă roșie și cremă de dovleac
- 14 Brownie vegan cu dovleac copt



Un po'di Pasta

- 17 Totul despre paste
- 26 Lasagna tradițională
- 26 Spaghete carbonara
- 27 Fusilli cu brocoli, usturoi, lămâie și alune cu piper
- 30 Macaroane cu brânză de vaci și budincă
- 30 Tagliatelle cu leurdă și sos de roșii



Gustul de Acasă

- 34 Gulaș vânătoresc
- 35 Ciorbă de cocoș
- 36 Tocăniță de pui cu mămăligă



Halloween Party

- 39 Gogosi înfometate
- 40 Mumii
- 41 Degete de vrăjitoare



Autorii *icooking*



Ruxfoodie



Ancutsa Cuisine



Pancake Planet



Georgiana.



Izzie Meals



Andra



szolosi.i



Greta Pop



Daniel Breda



CatalinaSCM



petitecuisine



Florin Danuț



Dia și Bucătăria



dia.0102

Rețete de sezon:



Aromele recoltei



O ceașcă de ceai fierbinte, alături de un desert cu fructe e un moment de răsfăț! Și mulțumită abundenței de roade cu care ne încântă toamna, trebuie doar să ne punem pe treabă!



Ruxfoodie



Plăcintă cu mere





*Ancuța
Cuisine*



Tartă frangipane cu pere

Carrot cake cu nuci pecan



Pancake
Planet





Plăcintă cu mere

Autor: **Ruxfoodie**

Plăcintă fragedă cu mere, foarte rapidă și delicioasă.

PRODUCE 1 Porție **TIMP DE PREPARARE** 20 mins **TIMP DE GĂTIRE** 40 mins **TIMP TOTAL** 1 oră

INGREDIENTE:

Aluat

- 500 g făină
- 200 g zahăr
- 150 g unt
- 180 g iaurt
- 2 ouă
- 1 praf de copt
- esență de vanilie

Umplură

- 1.2 kg mere
- 30 g zahăr
- 3 lingurițe scortişoară

MOD DE PREPARARE:

1. Într-un bol mare pui făina și untul tăiat bucățele. Începe să zdrobești untul printre degete, amestecându-l cu făina.
2. În același bol adaugă ouăle, zahărul, iaurtul, praful de copt și esența de vanilie.
3. Începe să frământai compoziția cu mâna, vei observa cât de repede se formează aluatul. Aluatul va fi gata în mai puțin de 5 minute.
4. Aluatul rezultat îl vei împărți în 2 părți egale, una pentru fundul tăvi și cealaltă pentru partea de sus.
5. Spală merele, răzuiește-le și adaugă peste zahărul și scortişoara.
6. Începe să întinzi cele două bucăți de aluat în formă dreptunghiulară de mărimea tăvii.
7. Tapetează tava cu unt și făină. Așează prima bucată de aluat pe fundul tăvii, urmând să pui și stratul de mere.

8. Așează și a 2 a bucată de aluat deasupra stratului de mere. Cu o furculiță perforează suprafața aluatului că să îl impedi să se umfle.
9. Așează tava în cuptorul pre-încălzit la 200 grade pentru 35-40 de minute sau până este frumos rumenită.
10. Servește cu zahăr pudră deasupra.



Tartă frangipane cu pere

Autor: **Ancutsa Cuisine**

O tartă delicioasă ce reunește soarele de toamnă rășfrânt pe coaja perelor, dulceața lor delicată, aroma subtilă a migdalelor și bucuria unui aluat crocant, dar fraged în același timp.

PRODUCE 1 Porție **TIMP DE PREPARARE** 50 mins **TIMP DE GĂTIRE** 40 mins **TIMP TOTAL** 1 oră 30 mins

INGREDIENTE:

Pentru aluatul de tartă:

- 220 g făină pentru patiserie tip 550
- 110 g unt rece
- 2.50 ml îndulcitor
- 1 gălbenuș mare
- 60 ml apă rece
- sare

În plus:

- făină pentru blatul de lucru

Pentru crema frangipane:

- 100 g unt
- 5 ml îndulcitor
- 2 ouă mari
- 100 g migdale măcinate
- 2 linguri făină
- ½ linguriță apă de flori de portocale
- sare

Pentru stratul de fructe:

- 3 pere
- gem de caise
- 1 lingură zahăr

MOD DE PREPARARE:

Aluatul de tartă:

1. Pui într-un bol încăpător făina, untul rece tăiat cubulețe și un praf de sare și amesteci și sfărâmițezi cu degetele. Adaugi îndulcitorul, gălbenușul și apă rece, cât să lege aluatul (eu am avut nevoie de 60 ml). Aluatul este sfărâmicios la început, așa că îl transferi pe blatul presărat cu făină și îl frământă puțin cât să obții un aluat pufos, omogen. Dai aluatul la frigider 30 de minute.

Crema frangipane:

2. Bați spumă albușurile cu un praf de sare și îndulcitorul. Amesteci separat untul cu gălbenușurile, apa de flori de portocal, adaugi și migdalele apoi încorporezi treptat albușurile bătute mai devreme. La urmă, adaugi făina, ținând cont de consistența cremei, trebuie să fie pufoasă, nu densă.

Montare și coacere:

3. Mai departe, scoți aluatul din frigider, îl întinzi în foaie subțire și îl transferi într-o tavă de tartă cu hârtie de copt. Decupezi surplusul de aluat cu un cuțit. Din aluatul rămas poți face câteva decorațiuni, eu am făcut niște trandafiri. Înțepi aluatul, din loc în loc, cu o furculiță.
4. Torni și nivelezi crema peste aluat. Nu ai nevoie de pesmet, la mine a fost ok, nu s-a înmuiat, a crescut și s-a copt perfect.
5. Speli perele și le tai felii subțiri, apoi le aranjezi frumos pe tartă.
6. Presari zahăr, pentru un luciu frumos.

Dai tava la cuptorul preîncălzit, mai întâi 30 de minute la foc mic, să se coacă bine înăuntru, apoi 10 minute la foc mediu, să se rumenească.

Poftă Bună!



Carrot cake cu nuci pecan

Autor: **Pancake Planet**

Acest carrot cake cu nuci pecan este un tort ușor de făcut, iar blatul aromat și pufoș merge de minune cu cremă răcoroasă de brânză și lime.



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
30 mins



TIMP DE GĂTIRE
45 mins



TIMP TOTAL
1 oră 15 mins

INGREDIENTE:

- 100 g unt 82% grăsime
- 3 ouă
- 130 g zahăr alb
- 130 g zahăr brun
- 1 linguriță extract de vanilie
- 160 g făină de tip 000
- 2 lingurițe praf de copt
- 1 ½ lingurițe bicarbonat de sodiu
- ½ linguriță scorțișoară
- ½ linguriță ghimbir pudră
- ½ linguriță nucșoară
- 2 linguri nuci pecan sau altfel de nuci
- 4 felii de ananas din conservă
- 150 g morcov dat pe răzătoare
- 700 g cremă de brânză
- 1 lime
- 2 linguri zahăr pudră

MOD DE PREPARARE:

1. Preîncălziți cuptorul la 175°C. Pregătiți două forme de tort cu fund detașabil cu diametrul de 18 cm sau chiar mai mici. Tapetați-le cu un pic de unt și hârtie de copt.
2. Puneți untul într-o crăticioară pe foc mic și lăsați-l să se topească, îl puteți transforma și în beurre noisette lăsându-l ceva mai mult pe foc până ce capătă o culoare ușor arămie și un miros plăcut de nuci. Lăsați-l deoparte să se răcească.
3. Între timp amestecați făina cu scorțișoara, ghimbirul, nucșoara, praful de copt, bicarbonatul de sodiu și un praf de sare.
4. Într-un bol bateți ouăle cu cele două tipuri de zahăr până ce veți obține o compoziție aerată. Adăugați apoi extractul de vanilie. Încorporați amestecul de făina cu mirodeniile în amestecul de ouă și zahăr și încorporați ușor cu o spatulă de sus în jos.
5. Adăugați apoi morcovul dat pe răzătoare și

ananasul pe care l-ați blendat în prealabil cu un strop de suc din conserva până ce ați obținut o pastă. Incorporați, adăugați apoi nucile zdrobite.

6. Distribuți aluatul în mod egal în cele două forme de tort și coaceți-l preț de 45 de minute sau până ce au trecut testul scobitorii. Lăsați-l să se răcească puțin în forme pentru 30 de minute apoi scoateți-l pe un grătar de răcire a prăjiturilor.
7. Odată ce aluatul s-a răcit, dacă are mici imperfecțiuni în puteți nivela cu un cuțit cu zimți sau îl puteți lăsa ca atare așa cum am făcut și eu.

Pentru cremă :

8. Amestecați crema de brânză la temperatura camerei cu zahărul pudră. Pentru o cremă mai dulce mai puteți adăuga zahăr sau eventual îl puteți înlocui cu miere. Amestecați bine cu o spatulă. Răzuiți coaja unui lime spălat foarte bine, puteți adăuga chiar și un strop de zeamă de lime, distribuți în jur de 300 de grame de crema între cele două blaturi, iar restul pe suprafața tortului. Decorați cu nuci și coajă de lime.



Nucile pecan au un conținut bogat de acizi grași care sunt benefici în combaterea bolilor cardiovasculare. Acizii grași conținuți de nucile pecan scad nivelul colesterolului din sânge, iar cantitățile mari de acid linolenic au rolul de a diminua aglomerarea de celule roșii, ferindu-ne astfel de tromboze și de infarct miocardic.

Nuci Pecan



Pe lângă antioxidanții esențiali pentru întărirea imunității, nucile pecan ne ajută organismul să lupte mai eficient împotriva radicalilor liberi datorită conținutului de zinc, una din substanțele care participă la dezvoltarea și funcționarea optimă a celulelor sistemului imunitar.

Proaspăt din piață:

două povești



Răsfăț toamnătic

Probabil cel mai reprezentativ dar, pe care ni-l oferă toamna din a sa bogăție. Bucurați-vă de gustul aromat, dulce și de mireasma sa inconfundabilă ce va inunda întreaga casă.



Georgiana.



Supă cremă de dovleac copt

O supă cremoasă de dovleac copt cu aromă de ghimbir.

 **PRODUCE** 1 Porție  **TIMP DE PREPARARE** 15 mins  **TIMP DE GĂTIRE** 45 mins  **TIMP TOTAL** 1 oră

INGREDIENTE:

- 1.50 kg dovleac
- 700 ml supă de legume
- 1 ceapă
- 1 morcov
- 1 cartof
- ulei de măsline
- 1 lingură ghimbir
- suc de lămâie
- sare, piper

MOD DE PREPARARE:

1. Se taie dovleacul în două, se curăță de sămburi și se unge cu ulei la interior. Pe o tavă cu hârtie de copt se așează cele două jumătăți cu coaja în sus. Se dau la cuptor, la 200° C aproximativ jumătate de oră sau până ce puteți băga cu ușurință furculița în dovleac.
2. Când s-a răcit, se curăță dovleacul de coajă.
3. Într-o cratiță încăpătoare se pun 2 linguri de ulei, ceapa, morcovul și cartoful tăiate mărunt. Adăugăm ghimbirul ras, amestecăm și lăsăm pe foc până când legumele lasă apa de vegetație sau până când se înmoaie legumele.
4. Se adaugă în cratiță pulpa de dovleac și supa de legume. Se fierbe la foc mic 10 minute, după care se condimentează.
5. Cu un blender se mixează până se obține o consistență omogenă. Se mai poate adăuga supă de legume sau apă pentru o consistență mai lichidă.



Izzie Meals



Paste artisanale cu bacon, ceapă roșie și cremă de dovleac

O combinație magică.

 **PRODUCE** 2 Porții  **TIMP DE PREPARARE** 5 mins  **TIMP DE GĂTIRE** 15 mins  **TIMP TOTAL** 20 mins

INGREDIENTE:

- 170 g paste
- 185 g cremă de dovleac
- 125 g bacon afumat
- 3 linguri ulei măsline
- ½ ceapă roșie
- puțin parmezan ras
- sare, piper

MOD DE PREPARARE:

1. Fierbeți pastele al dente, conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Păstrați puțină apă într-o ceașcă, apoi scurgeți și lăsați deoparte.
2. Într-o tigaie, adăugați uleiul de măsline și ceapă mărunțită. Căliți 1-2 min, apoi adăugați baconul. După alte 2 minute, adăugați crema de dovleac și amestecați bine.
3. La final, adăugați pastele, apă de la paste, puțină sare, piper și amestecați totul bine.
4. Serviți cu puțin parmezan deasupra.

Paste Penne





Andra



Brownie vegan cu dovleac copt

Brownie este un desert iubit de toată lumea iar ce e cel mai bun lucru la el e că e foarte versatil și poți adapta rețeta oricum, astfel încât să obții chiar și brownie vegan care să fie pe placul tuturor.

 **PRODUCE** 1 Porție  **TIMP DE PREPARARE** 10 mins  **TIMP DE GĂTIRE** 40 mins  **TIMP TOTAL** 50 mins

INGREDIENTE:

- 350 g dovleac copt
- 350 g făină albă
- 500 ml cafea
- 50 g pudră de roșcove sau cacao
- 50 g îndulcitor de ștevie sau sirop de agave
- 50 ml lapte vegetal
- 10 g praf de copt
- esență de vanilie

MOD DE PREPARARE:

1. Dovleacul copt se face piure cu ajutorul unui mixer vertical.
2. Se amestecă toate ingredientele uscate după care se adaugă pe rând cafeaua, laptele, esența de vanilie, îndulcitorul iar la urmă dovleacul făcut piure. Se amestecă bine până când compoziția devine omogenă.
3. Se pune compoziția într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.
4. Se introduce în cuptorul preîncălzit și se coace la 180°C timp de 40-60 de minute.



Sharpen your horizon!

kuttstore.ro

Un po' di pasta



Când spunem paste, ne gândim la infinitatea de variante în care pot fi pregătite!
Însa de data aceasta vă propunem să le facem împreună de la ZERO! Cine
acceptă provocarea?

Prima întrebare ce ne vine în minte este: **De ce să ne chinuim să facem paste când le găsim gata făcute?**

Noi vă oferim câteva motive:

- este mai ușor decât vă așteptați, mai rapid decât v-ați imagina, iar procesul va fi chiar distractiv.
- veți descoperi un gust fin și delicat al pastelor proaspăt făcute : sunt gustoase și au o textură plăcută.
- ingredientele necesare pentru aluat nu sunt costisitoare și este posibil să le găsiți deja în dulap și în frigider.
- cel mai convingător motiv să faceți paste de la zero este plăcerea tactilă a produsului, mâinile voastre vor simți satisfacție în: amestecarea ingredientelor, frământarea aluatului și întinderea foilor.

Există în comerț multe sortimente de paste, cărora nu le negăm calitatea: deși fabricate industrial, sunt delicioase, sunt gata făcute și perfecte pentru a le combina cu diferite sosuri. Gata preparate, pastele din comerț par ușor de pregătit, le fierbem, adăugăm un sos și gata. Există, însă lecții ce merită practicate, cum ar fi fierberea și timpul necesar fierberii pentru a obține paste cu textura perfectă și cum asortăm pastele în funcție de formă cu sosul potrivit. Poate nu veți descoperi nimic nou în aceste lecții, dar este posibil să modificați puțin modul de preparare al pastelor preferate.

Paste proaspete

În principiu, pastele sunt simplu de preparat, un aluat compus din apă și făină. Este un aluat foarte versatil, putând fi transformat cu ușurință: de exemplu, putem înlocui apa cu gălbenuș de ou și vom obține paste vor fi instantaneu mai consistente. Dacă dorim paste colorate frumos, e suficient să încorporăm legume pasate, cum ar fi spanac, pentru o nuanță frumoasă naturală și un plus de gust. Odată aluatul pregătit, îl îndindem pe masa de lucru pentru a face tot felul de forme. La fel ca în cazul pregătirii unei pâini de casă, o parte din farmecul preparării pastelor proaspete stă în forme neregulate și ciudate ale fiecărei bucăți, mai ales când abia învățați.

Pentru a obține cele mai bune paste avem nevoie de ingrediente simple, însă vă recomandăm să folosiți unele de cea mai bună calitate. Atât ouăle, cât și făina ar trebui să fie proaspete, în cazul celei din urmă să nu fi stat pe raft mai mult de șase luni. În Italia, de exemplu, pastele proaspete se prepară din făină albă fină, cu conținut redus de proteine (cca 9%), cunoscută drept "două nule" sau 00", obținută prin măcinarea grâului din valea râului Pad, din regiunea Emilia-Romagna (regiune cunoscută în lumea întregă pentru pastele ei).

Tradiția italiană cere folosirea făinii „00”, însă acest lucru nu este obligatoriu, mai ales că este greu de găsit făină ca în Italia. Făina albă universală este un înlocuitor perfect la făina „00”, fiind măcinată fin și cu un conținut proteic destul de scăzut astfel încât aluatul să nu producă prea mult gluten la frământare. În cazul folosirii unei făini cu conținut proteic ridicat, aluatul va fi foarte elastic și mult mai greu de întins.



Cum amestecăm și întindem aluatul?

Aluatul poate fi amestecat manual, pe masa de lucru, sau cu ajutorul unui robot de bucătărie. La fel și întins, ori manual cu ajutorul făcălețului, ori folosind o mașină de întins paste. Dacă întindem manual foia pentru paste, trebuie să știm că acest procedeu presupune o adevărată provocare deorece: aluatul trebuie întins rapid, pentru a evita să se usuce, iar un novice rareori reușește să întindă perfect o foaie de la prima încercare. Dar nu trebuie să renunțați. Exersând veți acumula experiență și dexteritate.

Aluatul se întinde cu sucitorul pe o suprafață pudrată cu puțină făină până obținem o foaie fină, netedă. Spre deosebire de întinderea aluatului cu o mașină, în cazul întinderii manuale vom obține o foaie mai groasă, dar potrivită în special pentru mâncărurile mai rustice. Mașinile pentru paste au în general manivelă sau un accesoriu montat pe un mixer fix și reprezintă varianta mai rapidă și mai ușoară, prin comparație cu aluatul întins manual, însă rezultatul final ar trebui să fie aceleași. Aceste mașini sunt ideale dacă doriți să preparați paste umplute, fiindcă vor întinde aluatul în foi mai subțiri decât se pot obține manual.

Pastele uscate

Să nu credeți că în Italia, pastele sunt preparate mereu proaspete. Poate doar în regiunea Emilia-Romagna. Deși pastele reprezintă mâncarea de zi cu zi a italienilor, se folosesc în majoritatea timpului paste uscate. În mare parte, italienii își procură porția zilnică de paste ca pastasciutta, sau "paste uscate" – paste fabricate industrial din semolina obținută din grâul dur ce se cultivă în zona de sud a țării, făină care oferă pastelor acea culoare aurie specifică. Atât în Statele Unite cât și în alte țări, oamenii trăiesc cu impresia că pastele proaspete sunt mult superioare celor uscate, însă pastele fabricate industrial în cele mai bune condiții pot fi la fel de bune și, în unele cazuri, chiar mai bune decât cele proaspete.

Pastele uscate din grâu dur își păstrează bine forma la fierbere și se găsesc în variante mult mai diversificate, pe lângă faptul că se împacă de minune cu o gamă mai mare de sosuri decât multe paste proaspete, care sunt mai pretențioase și au un gust mai delicat. Există sosuri care rezonază foarte bine cu un anumit tip de paste, de exemplu un sos cremos Alfredo se asociază perfect la șuvițele plate de fettucine, în schimb ce „sosurile” mai subțiri, cum ar fi broccolini brezat, trebuie servite cu orecchiette sau alte paste scurte. În general, trebuie să ne ghidăm după regula de bază care spune că sosurile lejere merg cu pastele cu forme delicate, iar sosurile robuste, cu paste mai mari.

Cum fierbem pastele?

Fie că vorbim de paste proaspete sau uscate, ambele trebuie să fiarbă în multă apă bine sărată care clocotește. Alegeți o oală încăpătoare, pe care să o umpleți cu cel puțin 6-7 litri de apă pentru fiecare 500 g de paste și lăsați-o pe foc până începe să clocotească în forță. Adăugați apoi câte 1 lingură de sare pentru fiecare 500 g de paste. De reținut faptul că nu se adaugă ulei în apă, deoarece acesta va împiedica mai târziu absorbirea sosului. În timpul fierberii, pastele au nevoie de mult spațiu pentru a se mișca și, în cazul gnocchilor sau al pastelor umplute, spațiu pentru a se ridica și pentru a pluti la suprafața apei.

Nu lăsați pastele să fiarbă nesupravegheate. Trebuie supravegheate îndeaproape, din momentul în care sunt cufundate în apă și până în momentul în care ajung în sos. Dacă folosiți paste uscate, amestecați frecvent în apă și verificați-le pescuind câte o bucată din apă și gustând-o. Este important ca pastele să fie în mișcare tot timpul. Nu le lăsați să fiarbă prea mult, sunt perfecte când sunt ușor gumate, sau al dente, termen pe care îl traducem prin expresia „tare când muști”.

Scurgeți pastele de surplusul de apă, însă păstrați 1 cană din apa în care au fiert pentru a adăuga în sos, dacă este prea gros și este nevoie să îl subțiați. Apa fierbinte va ajuta la subțierea sosului și în același timp amidonul din lichid îi va oferi un pic de consistență.



Spaghetti

Fusilli

*Mezze
maniche*

Ferrazzuoli

Penne

Tagliatelle

Conchiglie

*Fusilli
bucati*

Linguine

Orecchiette

Pappardelle

Ce sos se potrivește ?

Pastele lungi - precum spaghetti sau fettuccine, se potrivesc cel mai bine cu sosurile omogene cremoase sau de roșii, care le vor învălui frumos. Rețineți: cu cât pastele sunt mai late, cu atât mai robust trebuie să fie ragu-ul sau sosul cu care se pot combina.

Pastele scurte - penne, farfalle și fusilli - se potrivesc cel mai bine cu sosurile mai grunjoase, cu bucățele care să adere la paste.

Pastele umplute - se completează bine cu sosuri mai fluide cu arome simple, cum ar fi cele pe baza de unt brun și ierburi aromatice, care să nu concureze sau să eclipseze gustul umpluturii.



Lasagna tradițională



szolosi.v



Cyreta Pop

Spaghete carbonara



Daniel Breda



Fusilli cu brocoli,
usturoi, lămâie și
alune cu piper



Lasagna tradițională

Autor: **szolosi.i**

Lasagna este preparatul ideal pentru zilele în care te simți lipsit de energie și ai nevoie de o masă sățioasă și gustoasă. Mai mult decât atât, fiind ușor de preparat, lasagna este ideală pentru mesele în familie.

PRODUCE 12 Porții **TIMP DE PREPARARE** 30 mins **TIMP DE GĂTIRE** 1 oră 10 mins **TIMP TOTAL** 1 oră 40 mins

INGREDIENTE:

- 9 foi lasagna nefierte
- 500 g carne tocată de vită
- 375 g umplutură pentru cârnați
- 3 cutii (240 g fiecare) sos de roșii
- 2 cutii (180 g fiecare) pastă de tomate
- 3 căni (720 g) brânză de vaci fermentată
- 1 cană brânză ricotta
- ½ cană parmezan, ras
- 6 felii brânză provolone
- 3 căni (360 g) mozzarella parțial degresată
- 2 căței usturoi, mărunțiți
- 2 lingurițe zahăr
- 1 linguriță condimente italiene
- 1 linguriță sare
- ½ linguriță piper
- 3 ouă, bătute ușor
- 3 linguri pătrunjel proaspăt, mărunțit

MOD DE PREPARARE:

1. Într-o tigaie mare se prăjesc carnea și umplutura de cârnați la foc potrivit, până când își pierd culoarea rozalie, după care se scurg. Se adaugă sosul de roșii, pasta de tomate, usturoiul, zahărul, condimentele italiene, sarea și piperul. Se dă totul în clocot. Se micșorează focul, se fierb încet, fără capac, timp de 1 oră, amestecând ocazional.
2. Se fierb pastele conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Într-un castron mare se combină ouăle și pătrunjelul. Se adaugă și se amestecă brânza de vaci, ricotta și parmezanul. Se întinde

1 cană de sos cu carne într-un vas termoizolant de 32 cm x 22 cm x 5 cm, fără să fie uns în prealabil cu ulei.

3. Se pun deasupra trei foi de lasagna, brânză provolone, 2 căni de amestec cu brânză de vaci, 1 cană mozzarella, 3 foi de lasagna, 2 căni de sos cu carne, restul de amestec de brânză și 1 cană de mozzarella. Se acoperă cu restul de foi, sosul cu carne și mozzarella (vasul va fi plin).
4. Se acoperă și se introduce în cuptor, la 190°C, timp de 50 de minute. Se lasă vasul descoperit și se mai coace încă 20 de minute. Se scoate



Spaghete carbonara

Autor: **Greta Pop**

Tot timpul am crezut ca este complicat să fac sosul pentru aceste paste, dar după ce am încercat prima dată mi-am schimbat părerea! Apelez la aceste paste atunci când îmi e foarte foame și nu am timp să pregătesc ceva mai complicat și uneori când avem prieteni invitați la noi! Sunt pe placul tuturor și nu necesită mult timp de gătit!

PRODUCE 2 Porții **TIMP DE PREPARARE** 15 mins **TIMP DE GĂTIRE** 10 mins **TIMP TOTAL** 25 mins

INGREDIENTE:

- 160 g spaghete
- 5 căței de usturoi
- 4 linguri smântână grasă fermentată
- 2 ouă
- 100 g prosciutto
- 2 linguri parmezan ras fin
- ¼ linguriță sare
- ¼ linguriță piper negru proaspăt măcinat

MOD DE PREPARARE:

1. Pastele se pun la fiert într-o oală mare cu multă apă. Timpul de fierbere îl păstrăm conform instrucțiunilor de pe pachet.
2. Într-un bol am pus smântâna, ouăle, 4 căței de usturoi zdrobiți mărunț, piper măcinat și puțină sare – eu am folosit puțină pentru că aveam

deja prosciutto care este foarte sărat. Am amestecat totul bine, până am obținut o pastă omogenă.

3. În tigaia încălzită am pus un cățel de usturoi, dar nu tocat mărunț, am apăsat cu podul palmei pe el să se zdrobească puțin. Cu ajutorul lui vrem să aromatzăm puțin carnea și apoi îl vom scoate din tigaie.
4. Pe lângă usturoi, am pus și bucățile de prosciutto tăiate mai mic și am lăsat să se rumenească bine. Usturoiul l-am scos din tigaie când a început să se ardă.
5. După ce pastele s-au fiert, trebuie stoarse de apă și puse înapoi în oală, peste se toarnă sosul făcut din smântână și ou.
6. Acum adăugăm și prosciutto din tigaie. Punem oala pe foc mediu și amestecăm pentru 2-3 minute, până vedem că sosul începe să se lege. Poți verifica asta în felul următor: cu o lingură de lemn, tragi prin mijlocul oalei, astfel încât să se vadă oală. Dacă sosul stă separat câteva secunde înseamnă că s-a legat și poți să le iei de foc.
7. Parmezanul l-am pus peste paste, direct în farfurie.



Fusilli cu brocoli, usturoi, lămâie și alune cu piper

Autor: **Daniel Breda**

O salată de paste fresh cu o tentă acrișoară și cu toate texturile necesare unei salate.

PRODUCE 1 Porție **TIMP DE PREPARARE** 15 mins **TIMP DE GĂTIRE** 20 mins **TIMP TOTAL** 35 mins

INGREDIENTE:

- 400 g fusilli
- 500 g brocoli congelați
- 6 căței usturoi
- 80 g parmezan
- 1 ½ lămâie
- 50 g alune cu piper
- 1 legătură pătrunjel
- chilli după gust

MOD DE PREPARARE:

1. Se pune apa la fiert pentru paste cu sare și se fierb pastele în funcție de timpul scris pe ambalaj.
2. Într-o oală punem 3 linguri ulei de măsline și o lingură de unt, după care călim usturoiul tăiat mărunț, urmând să punem brocoli decongelat. Amestecând constant la foc mediu, adăugăm și zeamă de la o lămâie împreună cu chilli, sare și piper.
3. După ce brocoli s-a gătit, adăugăm peste el pastele împreună cu parmezanul ras, pătrunjelul și o cană de apă de la paste. Amestecăm totul să se combine și mai adăugăm puțină sare sau piper după gust. La final se adaugă alunele prăjite în piper și se amestecă pentru o ultima dată.
4. Se servește cu puțin parmezan deasupra și un splash de lămâie.

Se estimează că există aproximativ 350 de tipuri diferite de paste - și de aproximativ patru ori mai multe nume pentru ele!



Macaroane cu brânză de vaci și budincă



Catalina SEM





Tagliatelle cu leurdă și sos de roșu



Macaroane cu brânză de vaci și budincă

Autor: **CatalinaSCM**

Cu toții am mâncat măcar o dată macaroane dulci cu brânză la cuptor, ce gust minunat. Dar v-ați gândit vreodată ce gust ar avea aceste macaroane combinate cu budinca de vanilie? Ei bine, dacă nu, vă provoc să încercați această rețetă.

PRODUCE 8 Porții **TIMP DE PREPARARE** 20 mins **TIMP DE GĂTIRE** 50 mins **TIMP TOTAL** 1 oră 10 mins

INGREDIENTE:

- 400 g macaroane
- 3 ouă
- 100 ml smântână lichidă
- 150 g zahăr
- 3 pliculețe zahăr vanilat
- 400 g brânză vaci
- 1 pliculeț budincă vanilie
- 1 linguriță esență vanilie
- ½ linguriță sare
- 50 g unt

MOD DE PREPARARE:

1. Punem 3 l de apă la fiert cu 1/2 linguriță de sare. Când apă începe să fiarbă punem macaroanele și le gătim conform timpului de pregătire de pe ambalaj.
2. Dăm drumul la cuptor la 180°C.
3. Într-un castron spargem ouăle și le batem bine cu un praf de sare.
4. Adăugăm apoi zahărul vanilat și cel normal și batem bine până se dizolvă din zahăr.
5. Adăugăm apoi smântâna lichidă, brânza de vaci și esența de vanilie. La final adăugăm și plicul de budincă.
6. După ce am fiert pastele, le scurgem, le trecem printr-un jet de apă rece și le turnăm peste compoziția cu brânză.
7. Punem într-o tavă hârtie de copt, o ungem cu unt și turnăm compoziția.

8. Tăiem untul în bucațele mici și le punem deasupra pastelor.
9. Le dăm la cuptor pentru aproximativ 50 minute la 180°C, până se rumenește deasupra.
10. Scoatem tavă din cuptor și presărăm pe ea zahăr pudră vanilat. O servim rece sau caldă.



Tagliatelle cu leurdă și sos de roșii

Autor: **petitecuisine**

Pentru un prânz sățios, ușor de preparat și foarte gustos putem opta pentru această rețetă! Pastele sunt printre preferatele mele și această nouă rețetă pot spune că m-a cucerit! Abia aștept să o încărcați și voi!

PRODUCE 1 Porție **TIMP DE PREPARARE** 5 mins **TIMP DE GĂTIRE** 15 mins **TIMP TOTAL** 20 mins

INGREDIENTE:

- 300 g tagliatelle cu leurdă
- 200 g sos de roșii pentru paste sau bulion făcut în casă
- 100 ml smantana pentru gătit
- usturoi
- 10 g busuioc
- 5 g oregano
- 50 g parmezan ras
- 1 lingură ulei de măsline
- sare și piper

MOD DE PREPARARE:

1. Punem pastele la fiert pentru aproximativ 10 minute. Eu am găsit aceste tagliatelle la LIDL.
- Între timp preparăm sosul. Eu am folosit bulion de casă cu roșii și ardei. Punem o lingură de ulei de măsline la încins și adăugăm usturoiul și sosul de roșii. Le lăsăm la foc mediu pentru aproximativ 5 minute.
3. Adăugăm smântână pentru gătit și mai fierbem sosul încă 5 minute. Adăugăm condimentele după gust. Adăugăm pastele fierte peste sos și le gătim împreună pentru 2-3 minute.
4. Tagliatellele pot fi servite. Puteți adăuga și parmezan pentru un gust și mai bun!

Pasiunea Gustului Fara Limite



**Sicopan**

Telefon: **0744 786 513**

E-mail: **sicopan_prodcom@yahoo.com**

Website: **www.sicopan.ro**

Gustul de acasă

O ciorbă sau o tocăniță aburindă este o adevărată terapie pentru suflet și stomac.
Acestea ne încălzesc până și cele mai reci și ploioase zile!





*Florin
Danut*



Cyulaș vânătoresc



Gulaș vânătoresc

Autor: **Florin Danuț**

Gulașul este o mâncare tradițională maghiară, care în decursul timpului i-a fermecat și pe români. Mai cunoscută în țară noastră este denumirea de tocăniță, însă rețeta este în mare neschimbată.

PRODUCE 1 Porție **TIMP DE PREPARARE** 30 mins **TIMP DE GĂTIRE** 3 ore 10 mins **TIMP TOTAL** 3 ore 30 mins

INGREDIENTE:

- 2 kg carne vânat mistreț, căprior, cerb sau dacă nu aveți carne de vânat merge și porc, vită, oaie, capră, etc.
- 1 kg ceapă (roșie sau albă)
- 500 g ardei roșu (gogoșari sau kapia)
- 300 g morcovi
- 500 ml bulion de roșii
- 50 ml ulei de floarea soarelui, sau grăsime de porc
- marinata: 10 ml ulei, 100 ml vin roșu demi-dulce sau sec, o linguriță de sare, o linguriță de piper, rozmarin și 4-5 foi de dafin
- 10 g usturoi
- 1 linguriță cremă de gulaș pișta
- 2 lingurițe sare
- 1 lingură piper măcinat
- 1 l apă

MOD DE PREPARARE:

1. Carnea de vânat trebuie în primul rând mărinată. Eu am folosit carne de mistreț pentru gulaș. Pentru mărinată avem nevoie de 2 kg de carne pe care o spălăm în 2-3 ape. După ce am spălat-o, o tăiem cuburi și o așezăm într-un vas de sticlă, apoi adăugăm 10 ml ulei, 100 ml vin roșu demi-dulce sau sec, o linguriță de sare, o linguriță de piper, rozmarin și 4-5 foi de dafin. După ce am gătat de făcut mărinata acoperim vasul de sticlă cu capacul sau dacă nu are capac cu o folie de aluminiu și o lăsăm la rece o zi.
2. Se curăță ceapă de foi, se spală și se taie cubulețe, tot așa procedăm și cu ardeiul roșu, morcovii și usturoiul.
3. Punem 50 ml de ulei în ceaun, după ce uleiul s-a încins adăugăm ceapa să se călească până când își schimbă culoarea, apoi adăugăm și ardeiul roșu la călit. Lăsăm circa 10 minute și adăugăm carnea peste ceapă și ardei că să se rumenească puțin.
4. Când carnea s-a rumenit puțin adăugăm morcovii și apă cât să acopere carnea. Se lasă să fiarbă la foc mediu până când carnea e pătrunsă bine.
5. Când carnea e fiartă mai bine de jumătate, adăugăm: bulionul, crema de gulaș, sarea și piperul după gust.
6. După ce gulașul este gata se ia de pe foc și se lasă să se răcească.
7. Gulașul vânătoresc se poate servi cu o mămăligă sau cu piure de cartofi, în cazul meu cu mămăligă.



*Dia și
Bucătăria*

*Dia
și
Bucătăria*

Ciorbă de cocoș

O ciorbă acră, cu cocoș de țară, cartofi și zdrențe de ou... curcubeu pentru papilele gustative.

 **PRODUCE** 1 Porție  **TIMP DE PREPARARE** 20 mins  **TIMP DE GĂTIRE** 40 mins  **TIMP TOTAL** 1 oră

INGREDIENTE:

- 1 cocoș/găină
- 4 cartofi medii
- 1 ceapă
- 2 morcovi
- 1 telină
- 1 păstârnac
- 2 ardei grași
- suc de roșii
- 4 l apă
- 300 ml borș
- 2 ouă

MOD DE PREPARARE:

1. Pregătim, tăiem și punem cocoșul la fiert, pe bucăți. La această ciorbă, am folosit pieptul, spatele, gâtul, pipota și aripile.
2. Cu ajutorul unei spumiere, îndepărtăm spumă ce se ridică deasupra cărnii. Fierbem carnea cam 40 de minute, sau până când această este pătrunsă.
3. Între timp, într-o altă tigăie, călim legumele tocate: ceapa, ardeii, țelina, păstârnacul și morcovii.
4. Adăugăm peste legumele călite, zeamă strecurată în care a fiert carnea.
5. Adăugăm carnea, cartofii, sucul de roșii.
6. După ce a dat în clocot, adăugăm borșul și lasăm în continuare să fiarbă.
7. La final, adăugăm oul bătut și amestecăm.
8. Mai lăsăm să fiarbă încă 5 minute, stingem focul și ciorbica-i gata.

dia.0102



Tocăniță de pui cu mămăligă

O rețetă ușor de făcut, care îmi amintește de copilărie.

 **PRODUCE** 1 Porție  **TIMP DE PREPARARE** 10 mins  **TIMP DE GĂTIRE** 50 mins  **TIMP TOTAL** 1 oră

INGREDIENTE:

Pentru tocăniță

- 500 g piept de pui
- 2 linguri pastă de tomate
- 150 g roșii
- 1 ceapă
- 5 căței de usturoi
- oregano
- sare
- piper
- boia

- 2 linguri ulei
- 600 ml apă

Pentru mămăligă

- 180 g făină de mălai
- 50 g unt
- 500 ml apă
- 1 lingură sare

MOD DE PREPARARE:

Tocănița

1. Se taie carnea cubulețe și se adaugă într-o oală peste ulei. După ce s-a albit carnea, se adaugă ceapa tocată mărunt, împreună cu roșiile, usturoiul pisat și condimentele. Cantitatea se pune în funcție de preferințe.
2. După ce s-a călit ceapa, se adaugă pasta de tomate și apa. Se pune capacul și se fierbe la foc mic pentru 20 de minute sau până când carnea este gata. Se mai amestecă din când în când, iar în caz că apa a scăzut prea mult, se mai adaugă atât cât este nevoie.

Mămăliga

3. Se pune apa la fiert împreună cu sarea. Când apa a început să fiarbă, se adaugă făina de mălai în ploaie, în timp ce se amestecă continuu cu un tel sau cu o lingură de lemn.
4. După ce mălaiul s-a încorporat, se adaugă untul. Se lasă la fiert, la foc mic, amestecând regulat, pentru 15 minute sau până când mămăliga este gata.



O oază de liniște
în inima munților



Telefon: +40 354 820 012
Email: contact@pensiunearetezat.ro
Website: pensiunearetezat.ro



Halloween



de speriat sau de înfulecat?

O sărbătoare importată de la americani, dar cu rădăcini celtice foarte vechi, care prinde viața tot mai mult și în rândul romanilor.

Cu puțină imaginație putem transforma bucatele pentru petrecerea de Halloween în adevărate piese de decor ... înfricoșătoare... dar perfecte ca gustare.





La cât de frumoase arată, mă întreb: care pe care mănâncă?

INGREDIENTE:

- 12 gogoși cu glazură de ciocolată
- 1 pungă dinți de vampir din plastic
- mini ochi de bomboane
- gel decorativ
- bomboane decorative sau zahăr colorat

MOD DE PREPARARE:

1. Pentru fiecare gogoasă, luați o pereche de dinți de vampir, ținându-i închiși și așezați-i ușor în centrul gogoasei. Lăsați-i să se deschidă cu grijă.
2. Folosind gelul decorativ, așezați o picătură mică pe spatele fiecărui ochi și așezați-i pe gogoasă deasupra dinților.
3. Decorați gogoșile cu bomboane și zahăr colorat.

Gogoși înfometate



Nu sunt cele mai vechi mumii din lume, poate chiar cele mai proaspete :) însă trebuie consumate repede, altfel vor băntui casa la noapte! Buhuuuuuuuu

INGREDIENTE:

- 12 cârnăciori
- 2 foi aluat de foietaj
- cremă de brânză
- boabe de piper

MOD DE PREPARARE:

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C și tapetați o tavă cu hârtie de copt.
2. Întindeți aluatul și folosiți un tăietor de pizza sau un cuțit ascuțit pentru a tăia șase benzi de 1 cm din lățime.
3. Înfășurați o bucată de aluat în jurul fiecărui cârnăcior, tăind capătul dacă este prea lung. Procedați la fel și cu a doua foaie de aluat.
4. Coaceți mumii pentru 20 de minute și apoi creșteți temperatura la 220°C și mai coaceți încă 5 minute.
5. Lăsați să se răcească complet și folosind un poș creați ochișorii din cremă de brânză și așezați câte o boabă de piper pe fiecare.
6. Și ca ritualul să fie complet, puteți „îmbălsăma” mumia în ketchup, muștar sau în sosul preferat.

Mumii



Degete de Vrajitoare



Halloween-ul nu este complet fără o vrajitoare, sau mă rog, fără degetele ei...lipsite de viață, zbărcite, însă îngrozitor de fragede și delicoase.

INGREDIENTE:

- 200 g de unt nesărat
- 350 g făină
- 1 cană zahăr pudră
- 1 ou mare
- 1 linguriță extract de vanilie
- 1 linguriță esență de migdale
- 1 linguriță praf de copt
- 1 linguriță sare
- 100 g migdale
- scorțișoară (opțional)
- gem roșu (opțional)

MOD DE PREPARARE:

1. Într-un castron, folosind un mixer, frecați untul până se înmoaie, apoi adăugați zahărul pudră și amestecați încă 3-4 minute.
2. Adăugați oul, extractul de vanilie, praful de copt, extractul de migdale și amestecați.
3. Adăugați făina și sare și amestecați. Dați aluatul la frigider timp de o jumătate de oră.
4. Scoateți aluatul, creați forme de degete prin rularea aluatului în cilindrii și folosiți un cuțit pentru a crea riduri în zona articulațiilor. Apăsăți o migdală în vârf și așezați biscuitii pe o tavă tapetată cu hârtie de copt.
5. Coaceți 20 de minute la 160c grade.
6. Când prăjiturile sunt răcite, decorați cu scorțișoară măcinată, frecând-o pe articulații și în jurul unghiilor. De asemenea, puteți decora folosind puțin gem roșu.





Deserturile Merani Desserts sunt rețete originale, create de cofetarii noștri din ingrediente naturale, premium.

Veți regăsi deserturile noastre reinterpretări moderne ale unor rețete clasice, combinații de arome și texturi, și un decor elegant și modern.

Email:
office@meranidesserts.ro

Telefon:
0758 884 101

[instagram.com/merani.desserts](https://www.instagram.com/merani.desserts)



A teal-tinted photograph showing a group of people's hands clinking glasses and bottles around a table. The table is set with various dishes, including what appears to be a large bowl of food, a plate of bread, and several bottles. The hands are positioned in a circle, suggesting a toast or a shared meal. The overall atmosphere is social and communal.

icooking.ro