Gătim Cu...
PASIUNE ȘI ALTE INGREDIENTE

MENIU DE REVELION 2024

Idei Delicioase

Casuta mea

Gătim Cu...
PASIUNE ȘI ALTE INGREDIENTE

APERITIV PENTRU MASA DE SÂRBĂTOARE

25-30 minute

20 bucăți

INGREDIENTE:

- 1 ou
- 6- batonașe de crabi
- 80 gr- cașcaval tare Căsuța Mea
- 2 castraveți
- 2-3 căței- usturoi
- 2 linguri- smântână Căsuța Mea
- 3 fire- mărar
- sare & piper negru

METODĂ:

1. Radem într-un vas prin răzătoarea mare oul fiert, batonașele de crabi & cașcavalul.

2. Adăugăm mărarul tocat, usturoiul răzuit.

3. Condimentăm cu sare & piper negru după gust.

4. Amestecăm ingredientele împreună.

5. Feliem castraveții pe lungime foarte subțire.

6. Pe fiecare felie adăugăm amestecul pregătit & rulăm.

7. Servim rulourile pe un platou.

Căsuța mea

Gătim Cu...
PASIUNE ȘI ALTE INGREDIENTE

SALATĂ ÎN STRATURI CU PUI ȘI CIUPERCI

40 minute

12 porții

INGREDIENTE:

- 350 gr- ciuperci marinate
- 300 gr- piept de pui fiert
- 150 gr - cascaval tare Căsuța Mea
- 1 morcov- fiert
- 4-5 cartofi- fierți
- 2 fire - pătrunjel
- 3 fire - ceapă verde
- 5 fire - mărar
- 100 gr - castraveți marinați
- maioneză după gust
- sare & piper negru

METODĂ:

1. Tapetăm baza & laturile cu folie alimentară o formă cu diametru de 20 cm.

2. Așezăm într-un strat ciupercile cu pălăria în jos. Între ciuperci pe alocuri adăugăm frunze de mărar

3. Peste ciuperci adăugăm ceapă & pătrunjelul tocat pe toată suprafața.

4. Apoi ungem cu maioneză.

5. Presurăm cu cascaval răzuit prin răzătoarea mică, la fel răzuim & morcovul. Presurăm cu sare & piper negru.

6. Adăugăm pieptul de pui prealabil fiert & tăiat cubulețe

7. Ungem iar cu maioneză & întindem pe toată suprafața. Adăugăm castraveții marinați feliați subțire.

8. Radem cartofii fierți prin răzătoarea mare într-un vas. Tot aici adăugăm mărarul tocat mărunt & 2-3 linguri de maioneză, condimentăm cu piper negru & amestecăm. Trasferăm cartofii în formă & întindem.

9. Învelim cu peliculă. Dăm la frigider peste noapte. Scoatem salata cu 2 ore înainte de a fi servită

10. Acoperim forma cu un platou & întoarcem. Scoatem inelul apoi folia de plastic & servim.

Căsuța mea

Gătim Cu...
PASIUNE ȘI ALTE INGREDIENTE

TARTĂ CU PEȘTE ȘI SPANAC

30 minute

8-10 porții

INGREDIENTE:

PENTRU ALUAT:

- 250 gr- făină
- 150 gr- unt Căsuța Mea 72,5%
- 1 ou
- 20 ml- lapte Căsuța Mea
- 5 gr- zahăr
- 1 praf- sare

PENTRU UMPLUTURĂ:

- 200 gr- pește roșu
- 150 gr- spanac
- 2 ouă
- 100 gr- smântână Căsuța Mea
- 50 gr- cașcaval tare
- 20 gr- nuci cedru (pin)
- 5 gr- unt Căsuța Mea
- 5 ml- ulei
- sare & piper negru

METODĂ:

1. Pentru aluat: cernem făina & încorporăm cu degetele untul foarte rece tăiat cuburi.

2. Adăugăm ouăle, laptele, zahărul & sarea, modelăm aluatul.

3. Transferăm într-o tavă de tartă cu Diametru 23 cm, întindem pe toată suprafața & tăiem excesul de aluat la nevoie. Dăm tava pentru 40 minute la rece, scoatem înțepăm pe alocuri cu o furculiță & coacem 15 minute, temperatura 170 C.

4. Pentru umplutură într-o tigaie adăugăm untul cu uleiul & spanacul spălat & bine scurs de apă, amestecăm până se înmoaie.

5. Într-un vas amestecăm smântâna cu ouăle & cașcavalul, condimentăm cu sare & piper după gust. Adăugăm spanacul înmuiat & peștele tăiat cuburi, amestecăm.

6. Adăugăm peste aluat, presurăm cu nucile cedru prealabil prăjite & mai coacem 20 minute.

7. Servim tarta caldă sau rece cu verdeață.

Căsuța mea

Gătim Cu...
PASIUNE ȘI ALTE INGREDIENTE

CHEC DE CRĂCIUN CU GHIMBIR

50 minute

8 porții

INGREDIENTE:

- 4 batoane- ghimbir uscat
- 180 gr- unt Căsuța Mea
  coaja rasă & zeama de la o portocală
- 170 gr- zahăr brun
- 4 ouă
- 200 gr- făină
- 5 gr- praf de copt
- 1 linguriță- scorțișoară

METODĂ:

1. Într-un bol adăugăm untul la temperatura camerei, coaja rasă de portocală & zahărul, mixăm pînă primim o textură pufoasă.
2. Încorporăm ouăle unul cîte unul, mixînd energic, turnăm zeama de la portocală & amestecăm, la final încorporăm făina cernută, praful de copt & pudra de scorțișoară.
3. Amestecăm bine & adăugăm ghimbirul tăiat cubulețe.
4. Turnăm aluatul într-o formă de chec unsă cu unt.
5. Dăm în cuptorul preîncălzit la temperatura 180 C pentru 40 de minute.
6. Așteptăm checul să se răcească complet și îl scoatem.
7. La dorință decorăm cu glazură , ciocolată & fructe.

Căsuța mea

Gătim Cu...
PASIUNE ȘI ALTE INGREDIENTE

DESERT CU VIȘINE

1 oră | 4

INGREDIENTE:

- 250 gr- vișine fără sâmburi
- 200 gr- brânză de vaci Căsuța Mea
- 180 gr- iaurt
- 150 gr- biscuiți mărunțiți
- 4 linguri- zahăr
- 100 ml- apă
- 30 gr- unt Căsuța Mea
- 15 gr- amidon de porumb

METODĂ:

1.Pentru umplutura de vișine: într-o cratiță adăugăm: vișina cu 2 linguri de zahăr, amidonul de porumb & apa, punem la plită, din moment ce dă în clocot fierbem 1 minut.

2. Într-un alt vas amestecăm pesmetul de biscuite cu untul.

3. În cel dea 3-lea vas pasăm brânza de vaci cu iaurtul & zahărul rămas

4. Servim desertul în cupe pe straturi:
1 strat: pesmet de biscuite,
2 strat: crema de brânză &
cel dea 3-lea strat
sosul de vișine.

INSPIRAȚI-VĂ PE SITE-UL ȘI CANALUL NOSTRU CU IDEI CULINARE PENTRU SĂRBĂTORI ȘI PENTRU FIECARE ZI

You Tube

https://gatimcu.com/

Casuta mea