

# Cannelloni din clatite



Reteta reinventata de astazi este Cannelloni din clatite, dragilor, o reteta din colectia **Retete Reinventate by Engie**. Mult mai rapide decat reteta clasica, fara trac in manevrarea pastelor, fara prea multa pierdere de timp cu umplutul lor si fara sos bechamel.

Am intors un pic pe dos reteta clasica ☐ , dar a iesit ceva delicios!!! Sosul alb, gros, va fi inlocuit cu o varianta mult mai fresh, cu mici gramajoare de mozzarella si putin unt.

Rulourile de clatite vor fi acoperite exact atat cat trebuie si vor fi absolut apetisante!!! O reteta perfecta atat pentru o zi festiva cat si pentru una simpla, din timpul saptamanii ☐

**Ingrediente:**

## Pentru clatite:

- 150 g faina
- 2 oua mari
- un praf de sare
- 280 ml lapte
- 50 g unt topit (sau ulei)
- ulei pentru prajit

## Umplutura de carne:

- 500 g carne tocata amestec (porc+vita)
- o ceapa mare, tocata fin
- 2, 3 catei de usturoi (trecuti prin presa)
- un ardei gras rosu, tocat marunt (mediu)
- 2 linguri **sos picant**
- 200 g rosii pasate (conserva)
- sare, piper dupa gust
- o lingurita rasa oregano uscat

## In plus:

- 120 g mozzarella
- 2 linguri mari de unt
- 60-80 g cascaval sau parmesan

## Mod de preparare:

### Preparare aluat de clatite:

Se prepara mai intai clatitele si, foarte important, se vor coace un pic mai groase decat in mod normal.

Eu pun toate ingredientele pentru aluatul de clatite in robotul de bucatarie si am rezolvat rapid ☐

Daca vreti sa le faceti „clasic”, va trebui sa puneti faina intr-un bol si sa faceti o gaura in centru; bateti ouale cu un praf de sare si amestecati-le cu laptele; turnati compozitia rezultata si bateti bine cu telul. Nu turnati dintr-o data toata compozitia lichida, ca sa nu faca cocoloase, ci treptat.

La final, adaugati untul topit si racit si amestecati foarte bine. Vetii obtine o compozitie destul de lichida, de aceea este obligatoriu sa o lasati sa stea minim o ora la frigider.

Se prajesc apoi clatitele in tigaia de teflon incinsa si unsa cu putin ulei (veti obtine cateva clatite in plus, asa ca aveti pregatit si desertul □ ).

In continuare, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se pregateste umplutura de carne.

### **Umplutura de carne:**

Astfel, se prajeste carnea tocata in cateva linguri de ulei. Se lasa focul mare si se amesteca des, iar cand se rumeneste se adauga ceapa si usturoiul.

Se amesteca de cateva ori, apoi se adauga ardeiul tocat si sosul picant. Urmeaza rosiile pasate si sare+piper dupa gust. Plus oregano uscat, care confera preparatului un iz marin (foarte grecesc □ ).

Se lasa sa fiarba, cu capac, pentru a diminua timpul de clocotire. Amestecati din cand in cand, pentru a nu se prinde.

Cand e gata, dupa cca. 15 minute, se lasa sa se raceasca putin apoi se umplu clatitele cu umplutura si se ruleaza nu foarte strans:



Clatitele umplute se aseaza una langa alta, intr-o tava de cuptor:



Se acopera cu unt si mozzarella rupte in bucatele (rasfirati-le cat mai uniform deasupra clatitelor):



La final, se presara cascaval ras sau parmezan si se dau la cuptor

pentru cca. 20 de minute:



Au iesit delicioase!!!



---

# Timbale



Timbale e un fel de mancare, super delicios, mai ales daca va plac vinetele si pastele ☐ , care aminteste de un instrument. De o toba, mai precis.

Se coace, in cele mai multe cazuri, intr-o forma mare, de sticla, dar puteti folosi orice forma de copt, intr-un final. E un preparat gustos si satios, care nu trebuie sa se impiedice de-un amanunt atat de nesemnificativ :))

Astazi avem timbale de vinete cu **paste fainoase**, dar voi reveni si cu alte variante: cu orez, ciuperci...si alte combinatii ☐

Va urez spor la treaba si pofta!!!

## Ingrediente:

- 2 vinete mari, lungi
- 250 g paste fainoase (mici, tubulare sau spiralate)
- 500 g carne tocata (porc+vita)
- 100 g carne din carnati de casa (proaspeti, cruzi)
- 3, 4 linguri ulei
- o ceapa mare
- 3 catei usturoi
- sare, piper
- 100 g mazare proaspata sau congelata
- 2 linguri **pasta de ardei cu rosii**
- o lingurita boia dulce sau iute
- 3 rosii micute, facute piure (mai gros)
- 100 ml **bulion**
- o lingurita zahar
- 100 ml vin rose
- 150 g cascaval sau
- 125 g mozzarella
- busuioc sau patrunjel verde (optional)

## Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

### Pregatire vinete:

Se taie vinetele in felii subtiri si se prajesc in putin ulei (2-3 linguri), pe ambele parti; prajiti-le in cateva ture (mie mi-au intrat 2 in tigaie) si puneti de fiecare data ulei, pentru ca vinetele absorb rapid uleiul.

Se lasa pana cand se rumenesc frumos. Se pun deoparte.

Daca nu vreti sa le prajiti, puneti-le la cuptor, unse cu putin ulei (le lasati vreo 15 minute).

### Umplutura de carne:

Se caleste ceapa tocata marunt in putin ulei cca. 2-3 minute. Se amesteca des, sa nu se prinda. Se adauga usturoiul tocat; se

sareaza si pipereaza dupa gust.

Se adauga carnea tocata impreuna cu carnea scoasa din carnati si se lasa pe foc inca vreo 7-8 minute.

Se adauga boiaua si, imediat dupa, rosiile maruntite si bulionul. Se adauga zaharul si vinul si se mai lasa 2-3 minute la prajit.

La sfarsit, se adauga mazarea (eu am pus congelata) si se amesteca totul foarte bine.

### **Paste fainoase:**

Se fierb pastele dupa indicatiile de pe pachet; se lasa apoi la scurs intr-o strecuratoare. Cand compositia de carne s-a mai racorit putin, se adauga branzaturile rase, verdeata tocata marunt si pastele bine scurse.

Iata cum se-aduna totul impreuna □

### **Timbale:**

Se „tapeteaza” bolul de sticla (pyrex sau yena) cu feliile de vinete prajite, in asa fel incat sa acopere foarte bine marginile si baza vasului (se lasa deoparte 2, 3 felii de vinete, care vor acoperi suprafata):



Feliile de vinete se lasa sa cada peste bol:



Se umple forma cu umplutura de carne si paste si se niveleaza:



Se acopera umplutura cu vinetele din afara bolului:



Pe mijloc se pun cele doua felii puse deoparte, pentru a sigila bine preparatul:



*Laura Sava*

Se pune forma in cuptorul incins si se lasa la copt cca. 35 de minute. Se scoate apoi din cuptor si se lasa sa se raceasca putin, dupa care se rastoarna (aveti grija cum manevrati forma, pentru ca e fierbinte!) pe un platou:

Laura Sava



Deliciosul Timbale se va desprinde usor si va arata fantastic!!! ☐

Laura Sava





Se poate servi si fierbinte, dar nu se va taia asa frumos. Eu am reusit sa-l las un pic sa stea...dar doar un pic ☐





Tot ce-a mai contat pe urma a fost gustul :)))

Incredibil de gustos!!!



---

## **Bastonase de mozzarella**



Bastonase de mozzarella!!!

Va intrebam zilele trecute cum va simtiti, cum faceti fata acestor zile in care soarele se ia la tranta cu ploaia? Si va spuneam ca pe mine ma doboara psihic, dar nu ma las!!!

Cea mai buna „arma” a mea impotriva zilelor ploioase e cuptorul ☐ Il aprind si daca nu coc ceva imediat... apoi imi pun ibricul pe foc, sa-mi fac o cafea.

Ii torn un pic de lapte si o presar cu scortisoara, dupa care intru in camera si dau muzica la maxim.

Muzica din playlist-ul lui Bogdi. Intro-ul de la **Gravity Falls** acum. Imi opresc gandurile si sorb din cafea. Asa il astept pe Bogdi sa vina de la scoala.

Asa, si cu o portie de bastonase de mozzarella! Doar n-am aprins chiar degeaba cuptorul :))

Sunt atat de bune, atat de alinatoare...trebuie sa le incercati!!!

## Ingrediente:

- 400 g branza mozzarella (sa nu fie apoasa!)
- 2 oua mari
- 1 lingura smantana acra (grasa, de casa)
- 120 g pesmet (facut in casa)
- 100 g parmezan sau cascaval uscat (tare)
- 60 g faina
- o lingurita sare
- 1/2 lingurita piper negru (proaspat macinat)
- 1 lingurita rasa praf de usturoi sau 2 catei usturoi
- o lingurita boia de ardei iute sau dulce
- 1/2 lingurita oregano sau busuioc uscat (optional)
- ulei pentru prajit

### 1. Sos marinara (adaptat):

- 1/2 borcan **ketchup de casa**
- 1/2 borcan **sos chilli**

### 2. Sos de usturoi:

- 2-3 catei de usturoi
- 250 g iaurt (gras, grecesc)

## Mod de preparare:

Se taie mozzarella in felii (aveti nevoie de mozzarella ambalata in punga vidata, nu din cea apoasa, pentru pizza) si-apoi in bastonase potrivit de groase. Eu am taiat si cateva rondele, ca sa le testez la cuptor ☐



Se pregatesc ingredientele:



Se amesteca bucatelele de paine (uscate in prealabil in cuptor, ca pentru pesmet) cu parmezanul sau cascavalul taiat in cubulete si se maruntesc la robot (eu nu le-am facut „praf”, ca sa am o crusta crocanta).

Daca aveti pesmet cumparat, amestecati-l direct cu branza uscata. Lasati deoparte.

Intr-un bol adanc, se amesteca faina cu sarea, piperul, boiaua, praful de usturoi sau usturoiul proaspat, trecut prin presa, busuiocul sau oregano-ul uscat. Se trec, pe rand, bastonasele de mozzarella prin faina condimentata:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Separat, intr-o farfurie, se bat ouale cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si cu smantana:



Bastonasele se dau prin ouale batute (nu va grabiti, acoperiti bine bastonasele cu ou):



Se trec apoi prin amestecul de pesmet cu parmezan (sau cascaval ras); se apasa bine cu mainile acest prim strat, nu doar se tavalesc prin pesmet:



Se dau din nou prin oul batut, si din nou prin pesmet. Se aseaza pe un platou si se pun la congelator pentru minim 2 ore:



In acest rastimp, va puteti ocupa de sosuri.

### **Preparare sosuri:**

Pentru sos, puteti opta pentru prima varianta, pentru un sos de rosii rapid...rapid, fiindca am avut bunatatile de borcane la indemana ☐

Am amestecat continutul celor doua borcane cu rosii si-apoi am pasat totul cu mixerul vertical. Voi, daca nu aveti (inca ☐ ) delicioasele mele sosuri, folositi rosii din conserva (1 conserva), pe care le maruntiti si le caliti in putin ulei cu condimente, o ceapa tocata marunt si 1-2 catei de usturoi, tocati la fel.

Sau cea de-a doua varianta: sosul de usturoi (pasati cateii de usturoi si amestecati-i cu putina sare, ca la mujdei, apoi adaugati iaurt).

Batoanele sunt gata cand sunt inghetate bine:



### **Prajirea bastonaselor:**

Se incinge uleiul intr-o tigaie incapatoare. Nu va zgarciti la ulei, aveti nevoie de o baie de ulei, pentru ca bastonasele sa se prajeasca frumos (in mod paradoxal, daca e prea putin ulei, se imbiba in ulei si se inmoaie, dar daca uleiul le cuprinde bine, se prajesc de minune si fac o crusta perfecta).

Bastonasele de mozzarella se prajesc in uleiul incins, cate trei sau patru bucati odata (depinde de cat de mare e tigaia pe care o folositi). Se lasa sa se rumeneasca bine pe fiecare parte:



Se servesc fierbinti, cu unul dintre sosurile mentionate. Eu l-am ales acum pe cel de rosii:



Se mananca cu maaare pofta, sa stiti!!!! ☐





P.S. Si rondelele pe care le-am pus la cuptor au iesit bine, dar un pic mai uscate (le-am tinut cca. 12 minute la 200 grade C (foc mare) ). Voi reveni si cu varianta asta, mai pe larg...cat de curand, sper!!!

---

**Ruľade din foi de lasagne cu**

# mortadella si mozzarella



Aceste rulade din foi de lasagne cu mortadella si mozzarella sunt absolut minunate pentru o cina rapida in familie sau cu prietenii (mai ales atunci cand apar neanuntati ☺ ).

Sau, de ce nu, oricand ne e pofta de o portie de **paste bune** si satioase! :))

## Ingrediente pentru 4 portii:

- 12 foi Lasagne
- sare, dupa gust
- 2, 3 linguri ulei de masline
- 12 felii subtiri salam italian Mortadella
- 400 g branza Mozzarella
- 1 portie de **sos rapid de rosii**

Sfat: in locul sosului rapid de rosii puteti folosi un borcan sos clasic pentru spaghetti, din comert.

Puteti crea si alte variante de umplutura. De exemplu, cu ciuperci si cuburi de sunca sau branza topita...iar daca nu aveti la indemana foi de lasagne, puteti prepara reteta si cu **clatite**, preparate in casa, of course ☐

Acestea se vor rula exact ca si foile de lasagne.

## Mod de preparare:

Ingredientele principale, prinse intr-o poza:



Sosul de rosii rapid, pe care trebuie sa il aveti deja preparat (in caz ca nu folositi sos de rosii la borcan).



Intrati pe linkul de mai sus, de la ingrediente, pentru a afla cum se prepara (e vorba doar despre rosii mixate cu parmezan, sare si piper si oregano sau busuioc).

Lucurile decurg usor, doar sa avem un pic grija la foile de lasagne pe care trebuie sa le fierbem inainte de a ne apuca de treaba.

Astea sunt, le-am scos din cutie pentru poza ☐



Astfel, într-o oala mare cu apă și sare, punem foile de lasagna la fiert (apa să clocotească ușor) pentru cca. 10-12 minute. Nu se pun toate foile deodată la fiert, ci în două ture (o dată 6, apoi încă 6).

Aveti răbdare și amestecați de mai multe ori, ușor, pentru ca foile să nu se lipească una de alta!

În continuare, scoatem foile cu spumiera, una câte una, și le lăsam la scurs (sau se șterg cu un prosop de hârtie); le așezăm una lângă alta pe o folie sau o suprafață plată.

La capatul foi de lasagne așezăm felii de salam:

Laura  
Sava



Lasam apoi branza mozzarella sa se scurga putin, o taiem felii subtiri pe care le repartizam uniform peste feliile de mortadella (fiti mai generosi cu feliile, nu ca mine ☹ )

Laura  
Sava



Rulam foile de lasagne (daca tind sa se desprinda, fixati-le cu una sau doua scobitori). La mine n-a fost cazu' :))

Totusi, daca unele dintre foi se rup, totusi, nu va impacientati! Reconstituiti foaia, unind usor partile rupte si rulati ca si cand nu s-ar fi intamplat nimica (merge, va zic sigur, hihi..)



Ungem o forma plata, termorezistentă, și așezăm rulourile de paste.



Încingem cuptorul la 180 grade C. (foc potrivit).

Turnam sosul de rosii deasupra ruladelor de paste:



Punem la copt cca. 15-20 de minute:



Foarte important: daca alegeti sa turnati sosul doar pe mijlocul ruladelor, ca mine (puteti, de fapt, sa „imbracati” cu totul ruladele), stropiti capetele foilor de lasagne cu ulei de masline pentru a nu se usca prea tare la copt!!!

Sectiune, calda inca ☐



Foarte gustoase, sa le incercati!!!

---

## **Pizza Margherita**



Pizza Margherita este pizza copiilor, fara indoiala!!!! ☐ E simpla, dar extrem de delicioasa.

Branza mozzarella si rosiile sunt „de vina” pentru asta :))

## Ingrediente:

### Aluat de pizza:

- 250 g faina
- 125 ml apa calduta
- 1 lingurita drojdie uscata
- 1 lingurita de sare
- 2 linguri ulei de masline

### Umplutura:

- 1 conserva de rosii decojite
- sare, piper, oregano uscat
- 150-200 g mozzarella

Sfat: puteti presara o lingurita busuioc uscat sau 3, 4 frunze de busuioc proaspat deasupra, cand **pizza** e gata!

## Mod de preparare:

Pentru aluat, amesteca in castron faina si drojdia. Adauga apa calduta, sarea si uleiul de masline si framanta pana ce devine un aluat omogen. La robotul de bucatarie e parca si mai bine ☐

Inveleste aluatul cu un prosop de bucatarie si lasa-l sa creasca timp de cca. 30 de minute sau chiar 45 de minute.

Sosul de rosii: condimenteaza rosiile cu sare, piper, oregano. Eu am folosit rosii proaspete, pe care le-am cufundat pret de cateva secunde in apa fierbinte pentru a le depielita, dupa care le-am maruntit si le-am folosit ca atare.

Taie branza mozzarella in felii sau rupe-o in bucatele.

Intinde aluatul pe planseta in forma rotunda si aseaz-o in tava de pizza (pentru o pizza cu diam. de 30 cm).

Incinge cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Adauga rosiile deasupra aluatului si feliile de mozzarella. Pune aluatul la cuptor cca. 12 minute. Marginea trebuie sa fie rumenita atunci cand il scoti.

Aici am dat eu gata „calupul” de mozzarella, cealalta jumatate fiind introdusa intr-o alta **ecuatie delicioasa** (cu aproape aceleasi ingrediente).



Portia lui Bogdi:



Laura  
Sava

...si a noastra:



...siiiii, bineinteles, a voastra!!!!!!!!!! ☐



S-aveti pofta, si voi si puiutii vostri!!!  
Puiul meu a fost super-incantat, de-aia va zic :))

---

## **Branza cu rosii la cuptor**



Am scris branza in titlu deoarece, de data asta, mozzarella a stat la baza acestui apetisant preparat, numit simplu branza cu rosii la cuptor :P, dar sa stiti ca se poate folosi, cu mare succes, si mozzarella noastra autohtona, adica telemeaua ☐

Si pentru ca de vreo doua ori pana acum deja ne-am delectat cu clasicul antipasto, adica minunatul antreu italian numit Insalata Caprese, unde apar aceleasi ingrediente (care insa se consuma fresh :P) am hotarat sa incercam si o alta varianta a lui, si anume un gratin (fara pesmet insa) din rosii si mozzarella.

...dupa cum urmeaza :))

#### Ingrediente:

- 4 rosii mari
- 380-400 g. branza Mozzarella (sau telemea)
- 3-4 linguri ulei de masline
- piper macinat mare
- 1 lingurita busuioc uscat (sau oregano)

#### Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 200 grade C. (foc mare). Se spala si se taie rosiile felii; se lasa sa se scurga branza si se taie felii.

Se unge cu o lingura de ulei de masline o tava plata si se aseaza alternativ cate o felie de rosie si o felie de branza, pentru ca aspectul final sa fie de tigle:



Se presara deasupra piperul macinat mare si busuiocul:



Se stropeste cu restul de ulei si se coace timp de cca. 14-16 minute sau pana cand prinde o crusta rumena si apetisanta ☐





Preparatul se aduce la masa in forma, foarte fierbinte:



Se recomanda o paine bagheta, foarte proaspata si un vin sec, de preferinta alb.

---

# Tarte cu rosii si mozzarella



I-am facut lui Bogdi aceste tarte cu rosii si mozzarella la implinirea celor mai dulci 3 anisori...si am fost extrem de incantata cand am vazut ca au fost savurate cu maaare pofta!!! ☐

Le puteti face si in forma de muffins, cum le-am facut eu prima data, dar si in forme individuale, din aluminiu, mai largi, ori in vase ramekin. Sunt cele mai gustoase aperitive cu branza!!! :))

## Ingrediente pentru 12 portii:

### Aluat sarat:

- 150 g branza de vaci
- 2 lingurite praf de condimente
- 1-2 catei de usturoi
- 6 linguri de ulei
- 6 linguri de lapte (gras, cu caimac)

- sare si piper, dupa gust
- 200 g faina
- 10 g praf de copt (un pliculet)

### Umplutura:

- 180 g rosii cherry sau 3 rosii potrivite
- 220 g branza mozzarella
- 1 legatura de busuioc sau 1 lingurita busuioc uscat
- 2, 3 linguri ulei de masline

Foarte gustoase si reci, si calde!!!!



### Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Pentru aluat, se curata usturoiul si se toaca marunt. Se amesteca cu branza de vaci, ulei si lapte. Se condimenteaza cu sare, piper si praful de condimente, care poate contine, dupa preferinte, praf de usturoi, oregano, boia dulce sau iute, etc.

Se amesteca faina cu praful de copt si se cern deasupra compozitiei

cu branza de vaci. Se amesteca foarte bine si apoi se framanta cu mainile. Se imparte aluatul in 12 parti egale:



Se spala rosiile cherry si se taie in patru (rosiile mari se taie in felii subtiri). Se taie branza in felii.

Se aseaza formele de copt pe o tava (daca folositi forme individuale) sau cate o hartiuta speciala pentru briose, una peste alta (cate doua forme din hartie) si se umplu cu cate o „bila” de aluat, indesandu-le usor.

Deasupra se aseaza feliile de rosie:



*Laura  
Sava*

...si cateva felii de mozzarella:



Se stropesc tartele cu puțin ulei de masline; se introduc la cuptor și se coc circa 15 minute:



Se scot apoi si se adauga restul de mozzarella si frunzulitele de busuioc (eu am folosit acum busuioc uscat):



*Laura  
Sava*

Tartele se lasa la copt inca 15 minute:



*Laura  
Sava*

Absolut delicioase!!! ☐



Pozele vechi, de la prima „incercare” □





Aici am taiat branza mozzarella cu o forma-floare:



0 floare pentru voi ☐



