

Pasta de corcoduse (la congelator)



Iata ca n-a trecut prea mult si am aparut cu inca o reteta cu corcoduse: Pasta de corcoduse (la congelator).

Spre bucuria celor care au corcodusi prin preajma si cu siguranta spre disperarea celor care nu au ☐

E o minunatie de pasta aceasta pasta de corcoduse, parca e bulion, unul cu ajutorul caruia puteti acri ciorbele!!!

Chiar astazi am scos o „tabla” inghetata de corcoduse din congelator si am aruncat-o cu maaare pofta intr-o ciorba taraneasca de pui. Am fost fascinata de aroma si gustul unic pe care l-a imprumutat ciorbitei, asa ca (virgula) ca sa nu mai lungesc vorba, va redau mai jos reteta si cateva poze intermediare.

Nu e o reteta cu ingrediente fixe, ceea ce o face si mai atractiva :))

Ingrediente:

- corcoduse
- apa

Mod de preparare:

Pe scurt: se pune o oala cu apa la fiert iar in momentul in care apa clocoteste, se adauga corcodusele intregi, spalate si curatate. Se tin 3-5 minute, in functie de cat de coapte sunt...

Se scot apoi cu o paleta:



Dupa ce se mai racesc putin (isi vor lasa si zeama cu ocazia asta, pe care, de asemenea, o veti folosi) le scoateti samburii si pielitele si puneti totul in pungi, la congelator. Asa a facut Elisa...si asa puteti face si voi ☐



Eu, inasa, am preferat sa le storc bine de tot printr-o strecuratoare, ajutandu-ma de-o lingura de lemn (puneti dedesubt o oala in care sa se scurga compozitia rezultata) acesta fiind rezultatul:



Laura Sava



Aici e doar dupa cateva ore de stat la congelator (n-am mai avut rabdare ☹)



Cam atat am adaugat eu ciorbitei:



Laura Sava

E minunataaaaa!!! Sper doar sa mai gasiti corcoduse...daca nu, e bine si la anu' :))

E pentru prima oara cand prepar asa ceva (si de fapt si prima oara cand „aud” ca se poate face asa ceva din niste „banale corcoduse”) dar ma bucur asa mult ca am incercat-o!!!



Iar daca vreti sa va bucurati de varianta ei dulce, intrati aici:

Gem de corcoduse rosii

Reteta inspirata de Elisa

Pasta de peste



Pasta de peste este o delicatesa ce merita a fi oricand savurata, nu doar in posturi ☐

Ingrediente:

- 1 kg hamsii sarate
- 200 g. unt/margarina
- 1 ceapa mica, rasa fin
- zeama de la o lamaie

Hamsia se curata bine de cap si intestine si se da prin masina de tocat sau la blender.

Pasta rezultata se pune impreuna cu untul sau margarina, daca tineti post, intr-un bol si se mixeaza pana la omogenizare. Se adauga ceapa rasa si zeama de lamaie.

Se pastreaza la frigider pana in mometul in care va fi servita.

Eu am facut-o de Sfantul Nicolae fiindca am avut dezlegare la peste si am mai adaugat in plus mult, mult suc de lamaie :))



Reteta de la Pufi