

Racituri (piftie)



La sfarsit de iarna (sper eu ☺), va aduc inca o reteta traditionala, o reteta de racituri sau piftie, pe care nu am mai savurat-o de mult! Niste cotoroage ca la noi, in Banat, cu carne de porc, zarzavaturi si mult usturoi!!! ☺

Asta e varianta noastra, asadar...si sper sa va placa!!!

Ingrediente:

- o jumătate de cap de porc (cu tot cu ureche)
- 3, 4 picioare de porc
- 3, 4 limbi de porc
- 300-400 g pulpa de porc
- apa cat sa acopere bine ingredientele
- sare dupa gust
- boabe de piper

- o ceapa mare
- o capatana de usturoi
- 4, 5 morcovi
- radacina patrunjel, o bucata
- radacina pastarnac, o bucata
- o telina mica
- ardei rosu (jumatate de ardei)
- 2, 3 catei de usturoi pentru aroma (se adauga la final)
- 2, 3 foi de dafin (optional)

La noi se „topesc” rapid :))



Mod de preparare:

Mai intai spalam in mai multe ape picioarele, limbile, capul si carnea de porc. Le asezam apoi intr-o oala incapatoare, cu atata apa cat sa treaca (cu minim doua degete) peste ele.

Punem totul la fiert, la foc mic, impreuna cu sarea si inlaturam spuma ori de cate ori este nevoie. La final, adaugam boabele de piper, ceapa, cateii de usturoi (intregi), ardeiul si zarzavaturile pentru supa.

Lasam la fiert cca. 3 ore sau pana cand carnea se desprinde usor de pe oase...de-abia atunci e gata!

Eu am preparat raciturile seara, asa ca am lasat totul pana a doua zi, cand am putut foarte usor sa le degresez:



A doua zi punem totul, din nou, la foc, pana cand se infierbanta supa:



Scoatem apoi carnurile, iar in zeama ramasa adaugam usturoiul dat prin presa (macinat) si foile de dafin. Lasam sa mai dea cateva clocote dupa care se strecoara.

Carnea se taie in bucati potrivite si se aseaza in castroane. Daca vreti ca raciturile voastre sa fie, pe langa gustoase, si decorative, asezati langa bucatile de carne si felii de morcov.

Turnati deasupra zeama strecurata, usor, sa nu se „tulbure” compositia:



Lasam la rece cateva ore, dupa care le servim. Se poate adauga si un praf de boia dulce deasupra fiecarei portii:



Laura Sava

Eu, insa, nu m-am oprit aici □
Am deztelenit, usor, cu varful unui cutit marginile piftiei:



Apoi, cu ajutorul unei farfurioare asezata deasupra vasului, am rasturnat piftia brusc:



Si iata ce am obtinut: o cupola (mult mai) apetisanta! :))



Laura Sava

...si parca si mai gustoasa!!



P.S. In mod normal, raciturile, imediat dupa ce sunt fierte, se degreseaza, si se formeaza portiile (in castronele, farfurii, etc.) Mie, pentru ca „compozitia” a stat toata noaptea (am avut de lucru si cu **coliva**), nu mi-au iesit atat de limpezi portiile, dar nu ne-a deranjat catusi de putin ☐