

Melcisorii cu pasta de masline



Melcisorii cu pasta de masline: o reteta inedita si gustoasa!!

Ador sa pregatesc o masa imbelsugata, de tip bufet suedez, cu gusturile care stau langa alte gusturile □ , pe multe si variate platouri. Cu acesti melcisorii cu pasta de masline mi-am mai largit un pic categoria de **aperitive** si mi-am cultivat putin si gusturile □

Voi mai incerca si alte retete de genul asta, cu care nu sunt foarte familiarizata, dar pe care voi ajunge, mai mult ca sigur, sa le tot refac :))

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 400 g faina
- o lingurita sare
- 20 g drojdie proaspata (sau 7 g drojdie uscata)
- o lingurita zahar
- 200 ml lapte
- 2 galbenusuri
- 50 g unt topit

In plus:

- o portie **Tapenade**
- 50 g unt

Mod de preparare:

Aluatul dospit:

Amestecati intr-un bol mare faina, drojdia amestecata cu zaharul si dizolvata in laptele caldut, laptele cald, untul topit, galbenusurile si sarea. Framantati cu mana 2-3 minute sau la robot cca. 5-8 minute, pana cand se obtine un aluat moale. Imediat dupa framantare, e putin lipicios, dar daca va pudrati mainile cu faina veti putea sa-l manevrati fara probleme. Faceti o bila din aluatul framantat si lasati sa creasca, acoperit cu un prosop de bucatarie, timp de o ora sau pana ce compozitia isi dubleaza marimea.

Pasta de masline:

In acest timp, se prepara umplutura, adica tapenada □ ...dupa reteta de mai sus.

Preparare melcisorii:

Incingeti apoi cuptorul la 190 grade (foc potrivit spre mare) si tapetati cu hartie de copt tava mare a aragazului.

Pe masa de lucru, presarata cu faina, intindeti aluatul sub forma de dreptunghi si ungeti-l cu untul moale, scos din timp din frigider:



Laura Sava

Intindeti pasta de masline, cat mai uniform:



Laura Sava

Rulati aluatul pe latura mare, nu foarte strans:



Capetele aluatului se strang inauntru (sa nu iasa compozitia):



Taiati aluatul in felii. Eu i-am vrut mai crocanti, asa ca am taiat felii subtiri de aluat, obtinand 16 bucati, dar voi, daca vreti ca melcisorii sa fie mai pufosi, taiati doar 12 felii (felii mai groase).



Asezati melcisorii in tava, la distanta unii de altii si mai lasati cca. 10 minute la dospit. Eu am avut aluatul la frigider peste noapte, si din pacate, nu am mai avut timp sa-i las sa dospeasca...



Dati apoi la cuptor pentru 12 minute la 190 grade (foc mare), dupa care reduceti temperatura cuptorului la 180 grade C (foc potrivit) si mai lasati-i la copt 8-10 minute.

Priviti cat de frumos au umplut tava ☐



Se lasa sa se racoreasca in tava si se servesc imediat, simpli, cu un pahar de iaurt sau cu o salata de rosii (cu ceapa si castraveti) si branza de capra ori de vaca. Desigur, ii puteti „asorta” si un un pic de sunca, sau cu orice altceva va face placere ☐



Au fost tare buni!!!



Desigur, varianta rapida ar fi sa folositi foitaj, cum am facut aici, la **melcisorii din pizza** ☐

Sfat: Daca s-au racit, ii puteti incalzi la microunde sau in cuptor. Sunt mai buni calzi!

Tapenade



E prima oara cand fac tapenade, si asta numai din cauza ca nimeni nu mananca masline la noi in casa.

Sau ansoa. Sau capere ☐

Nu-i nimic, mai mult pentru mine, mi-am zis!!! Dar n-a fost asa, pentru ca tapenada mea a fost, in final, pe placul tuturor :))

Au savurat-o si asa, pe paine, dar si in aluat: **Melcisorii cu pasta de masline**

Ingrediente:

- 250 g masline negre sau Kalamata (fara samburi)
- o lingura plina cu capere
- 3 ansoa in ulei
- 2-3 catei de usturoi (mici)
- zeama de la o jumatate de lime
- putin piper
- 3-4 linguri ulei de masline

Sfat: in locul limetei, puteti folosi suc de lamaie, proaspat stors, dar nu atat de mult, doar o lingurita, doua. Gustati neaparat inainte de a mai adauga! Sa nu fie prea acru!

Mod de preparare:

Se pun toate ingredientele in blender si se mixeaza pana cand se obtine o pasta (puteti folosi si mixerul vertical). Atat de usor e ☐

Nu se adauga sare, pentru ca ansoa si caperele sunt deja sarate! Spalati caperele inainte de a le folosi!

Eu, pentru ca am folosit mai mult masline kalamata, am obtinut o pasta mai grunjoasa, si cu un gust mai puternic...dar cu o culoare incredibila!!!



Se serveste pe felii de paine prajita, bagheta mai ales ☐ , alaturi

de o salata de rosii (cherry) si branza de capra (sau de vaca) si se pastreaza in frigider, intr-o cutie ce se inchide ermetic, cu un strat de ulei deasupra.

Va sta mult si bine, fara sa se strice!

Pe paine prajita e si mai buna!! Sau, cel putin, asa mi se pare mie :)) Sau in paste (sper sa va aduc cat de curand si o reteta in sensul asta).

Daca nu va plac ansoa, inlocuiti-le cu ton sau sardine in ulei, dar capere ar trebui sa folositi. Altfel, nu ar mai fi o tapenada ☐



Laura Sava

Buna tare si foarte aromata aceasta **pasta de masline**, o sa mai fac!!!