

Placinta de post cu verdeturi



Am facut ieri o placinta de post cu verdeturi senzationala, dragilor!!! A fost ceva neasteptat! Neasteptat de bun, pentru ca am facut un test, de fapt ☐

Eu voiam, de fapt, sa refac **placinta cu ceapa verde si orez**, dar pentru ca nu am avut ceapa verde la indemana si aveam multa salata mixta in frigider, care incepea sa se cam ofileasca, am regandit toata situatia si am preparat aceasta **placinta**, extraordinar de savuroasa!!!

0 noua idee de post, cu ingrediente putine si la indemana!

Ingrediente:

- un pachet foi de placinta (400 g)

- 420-450 g salata mixta (salata iceberg, endivia, frisee, rucola, etc.)
- 2 linguri zeama de lamaie
- 3 cepe uscate
- un morcov
- 100 ml ulei
- sare si piper dupa gust
- 150 g orez
- 250 ml apa

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Se scot din timp foile de placinta din congelator, sa se decongeleze partial (asta daca folositi foi congelate). Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se toaca foile de salata marunt (folositi diferite tipuri de salata, in cantitate egala si daca va place mararul sau patrunjel, puneti si cateva frunze tocate fin); se stropesc cu zeama de lamaie. Se lasa deoparte.

Preparare umplutura:

Morcovul si ceapa se toaca marunt (eu am folosit robotul) si se calesc 1-2 minute in uleiul incins (intr-o tigaie incapatoare). In acest timp, se spala orezul in cateva ape si se strecoara (sa mai ramana putina apa). Se adauga si orezul in tigaie si se amesteca energic. Se lasa la calit cca. 2 minute; se amesteca intruna! Se toarna apa (ar fi bine sa fie fierbinte), se sareaza si pipereaza dupa gust si se lasa la fiert, sub capac, cca. 2-3 minute (se mai adauga putina apa, daca e nevoie). Se lasa apoi deoparte, sa se umfle orezul.

Asamblare placinta:

In continuare, se unge cu ulei (se da cu pensula) o forma rotunda cu diametrul de 30-32 cm . Eu am folosit tigaia mea noua cu capac, ce merge si la cuptor, yey!!!! ☐ Dupa ce se termina postul voi prepara cea mai gustoasa tortilla in ea!!!!

Se aseaza 4 foi la baza formei ce vor fi unse cu putin ulei si vor

fi stropite cu putina apa (foarte putin din fiecare...doar „stropiti” foile cu pensula de bucatarie).

Turnati jumatate din compozitia cu orez si verdeturi si nivelati (ridicati putin umplutura pe marginile formeii). Turnati acum 3, 4 linguri cu apa rece, cat mai uniform deasupra compozitiei.

Se acopera apoi cu inca 4 foi de placinta, unse si stropite in acelasi fel ca prima data si se rastoarna restul de umplutura. Din nou, se niveleaza si se „hidrateaza” suprafata cu 2, 3 linguri apa.

La final, se aseaza ultimele foi de placinta: 2 intinse iar alte 2 stranse cu mana, incretind foaia, asezate in mijlocul placintei, ca si la placinta dobrogeana (pe care, din pacate, nu o am inca pe blog □).

Se ung foile incretite si cele de pe margine cu ulei si se mai stropesc o data cu apa (pare dificil si time-consuming, dar nu e!)

Coacere:

Placinta se coace 25 de minute la foc potrivit, dupa care se mareste temperatura cuptorului la 200 grade C (foc mare).

Se mai lasa inca vreo 15-20 de minute sau pana cand vedeti ca s-a rumenit frumos!

Asa arata gata:

Laura
Sava



Laura Sava



Laura Sava

Sper din tot sufletul sa o incercati, pentru ca e delicioasa!!!