

Pasta de ardei cu rosii



Dragilor, voi stiti deja prea bine cat de fericita sunt ca avem o gradina spatioasa si o livada pe masura. De cativa ani incoace ne delectam cu legume si fructe proaspete dupa pofta inimii (pentru Bogdi ma bucur cel mai tare!!!), bunatati pe care, ori de cate ori am avut ocazia, le-am intemnitat voioasa in borcane mari si aburinde ☐ Rosiilor se pare ca le prieste cel mai mult la noi, astfel ca in fiecare an ne-am bucurat de o recolta bogata. Anul acesta insa a fost chiar si mai bine, am avut un surplus pe care l-am transformat in aceasta delicioasa pasta de ardei cu rosii, pe care am preparat-o in doua variante: una rapida, cu legume crude si una cu legume coapte. Ambele delicioase!!!

Ce puteti sa faceti cu aceasta pasta nemaipomenit de gustoasa?! Pai, o puteti folosi la ciorbe (puteti pune un borcan intreg ☐), tocanite, paste fainoase, si chiar drept ketchup, daca macinati totul cu un robot de bucatarie, folosind blenderul sau o treceti prin sita.

Ingrediente:

- 1 kg ceapa
- 1, 5 kg ardei
- 1, 5 kg gogosari/capia
- 2 kg rosii
- 350-500 ml ulei
- 2, 3 linguri sare
- cateva boabe de piper negru sau piper macinat
- 3, 4 aspirine pisate (optional)

Mod de preparare:

Varianta „cruda” ☐

Se curata si se spala bine legumele. Se pune uleiul la incins (intr-o oala incapatoare). Noi, la primele portii, am folosit 500 ml ulei dar am incercat mai apoi cu 350 ml ulei si a iesit foarte bine si asa. Daca puneti mai mult ulei, nu mai adaugati deloc in ciorba!

Ceapa se da prin masina de tocat carne, sau la robot, si se pune la dinstuit cu sare.

Se macina in acelasi fel ardeii si gogosarii (sau capia, cum gasiti) si se adauga compozitiei. Se amesteca totul foarte bine si se lasa in continuare la dinstuit, la foc mic.

Rosiile se oparesc rapid in apa clocotita si se curata de coaja. Se dau prin masina sau blender si se adauga la compozitia cu ceapa si ardei. Se lasa pe foc pana cand uleiul se ridica la suprafata, exact ca si la **zacusca** (cca. 1 ora jumatate). Se adauga boabele de piper sau piperul macinat dupa gust (pentru o nota mai picanta), iar in ultimele 10 minute de fiert se adauga aspirinele pisate. Treaba asta se face mai mult in cazul in care planuiti sa va ramana ceva si pe iarna.

Fierbinte, pasta se pune in borcane curate si incalzite in cuptor. Se lasa sub paturi pana a doua zi, dupa care se depoziteaza in camera.

Varianta „coapta” :))

Se prepara in exact acelasi mod, doar ca, evident, va trebui sa coaceti ardeii si gogosarii iar pe foc nu va mai trebui sa o lasati

atat de mult, ci doar vreo 50 de minute, maxim o ora. Noi am obtinut, la o portie, 12 borcane de 400 g.

Bogdi a cules prima rosie din gradina iar eu bineinteles ca nu am ratat ocazia de a-l immortaliza:



A papat-o cu mare pofta ☐



Am avut niste rosii foooooarte gustoase anul asta!!!



Laura Sava



Laura Sava

Priviti cat de frumoase sunt:



...si continuam cu ceapa:



Dupa cum vedeti, am avut si ceapa rosie ☐



...si ardeii:



Am faurit cea mai buna pasta de ardei cu rosii din lume!!!! ☐



P.S. Cantitatile ingredientelor sunt orientative, adica nu va fi nicio problema daca adaugati mai multe rosii sau mai multi ardei in compositie.