

Paste cu somon



Laura Sava

Cu gandul la tatal meu iubit, Ioan, am facut cu ceva timp in urma aceste paste cu somon, extrem de gustoase!

Am visat ca mergeam cu el, cu masina, intr-un oras pe care il stia bine. Am intuit asta, fiindca imi spunea strazile pe nume (iar acum sunt mai mult decat sigura ca era Bucuresti, unde a stat cativa ani buni, la facultate).

Si trebuia sa parcam undeva, sa mancam, pentru ca ii era foame asa ca l-am intrebat ce ar vrea sa manance, ca ii fac. Si a vrut **paste cu somon**.

Dar cum nu gaseam locuri de parcare, i-am zis sa parcheze in fata, ca erau multe locuri, in parcare a unei biserici foarte mari, cu niste icoane imense si extraordinar de frumoase, pictate dumnezeieste (in mozaic, cred).

Acolo ne-am si oprit si am mancat cu totii. Fara mami. Dar ea nu poate manca niciun alt peste in afara de crap (interesant cum a aparut detaliul asta si in vis).

Asa ca, in urmatoarea sambata, am facut pastele astea delicioase, in amintirea lui.

Si stiu ca a fost cu noi la masa, fiindca a fost pomenit la slujba de dimineata (pentru cei adormiti) iar noi, acasa, in timp ce savuram pastele, am fost cu gandul tot la el.

Aceasta este povestea retetei de astazi. O poveste desprinsa dintr-un vis care mi l-a adus mai aproape pe tati meu iubit. Pentru ca, momentan, doar in vise ma pot intalni cu el.

Dupa cum bine stiti, au trecut patru luni de la ultima mea postare (cand se implineau **3 ani fara tati**) si de atunci am mai visat cu el de cateva ori (vise la fel de vii), multe dintre ele fiind, din nou, legate de tot felul de mancaruri sau dulciuri.

De exemplu, in ultimul vis mi-a dezvaluit, bucuros, o crema de nuca cu cacao. Iar noi eram atat de uimiti de „inventia” lui!

Tati, bucatarul meu iubit, cum imi spune el ce sa ii fac bun...ca atunci cand era langa mine...

Cred ca as putea scoate o mica cartutie cu toate retetele inspirate de el ☐

Ingrediente:

- 500 g paste Barilla Gnocchi din grau dur
- 700-800 g file de somon proaspat (norvegian cu piele, fara oase)
- cateva linguri bune de ulei de masline
- o ceapa mare
- 2 morcovi
- 5-6 catei de usturoi
- un ardei gras, mic
- sare si piper, dupa gust

- jumătate de cescută cu apă (sau vin alb)
- 100 g smântână de gătit (sau acra, fermentată)
- 100 g unt
- 2 linguri cremă de brânză
- o lămâie mică
- parmezan ras (optional)

Poza făcută rapid, cu telefonul, atunci seara, direct în tigaie:



Mod de preparare:

Mai intai de toate, vreau sa va spun ca lui tati ii placea tare mult somonul la cuptor. Si cel afumat dar asta proaspat ii placea nespun, punctul de plecare al retetei de azi fiind, asadar, somonul la cuptor.

Totusi, un alt motiv pentru care am ales sa il prepar asa a fost si faptul ca imi doream ca gustul pestelui sa fie elementul principal. Si a fost. Din plin!!! ☐

Dar sa va povestesc cum am procedat: am taiat somonul in doua-trei bucati mai mari, l-am asezat cu pielea in jos, in tava cu ulei, am pus sare si piper din belsug.

In continuare, am taiat ceapa solzi (mari) si am adaugat-o impreuna cu usturoiul taiat in doua, morcovii rondele si ardeiul taiat fasii, pe langa bucatile de somon.

La sfarsit, am turnat apa (as fi pus vin dar chiar nu aveam vin alb) si am dat la cuptor pentru cca. 25 de minute, la foc potrivit (180 grade C).

Eu ultimele 2 minute l-am tinut la grill dar nu e neaparat sa faceti asta. Cand a fost gata, am scos bucatile de somon din tava si le-am pus separat.

Au urmat apoi pastele, pe care le-am fiert in apa multa cu sare (doar cand apa clocoteste, puneti pastele!) iar in timpul fierberii lor, cca. 11 minute, am avut timp sa prepar si sosul.

Sosul se prepara foarte usor: mixati la robot tot ce a ramas in tava; puneti apoi pasta pe foc, in untul incins, vreo 2 minute, amestecand des. Turnati smantana de gatit si crema de branza.

Strecurati pastele de apa (pastrati un polonic de apa, pe care il adaugati la sfarsit) si rasturnati-le in tigaie, peste sos. Amestecati de cateva ori.

Punctul final al retetei: bucatile de somon, pe care eu le-am maruntit putin cu furculita (am inlaturat dinainte pielea), au intregit aceasta reteta minunata de paste.

Simplu si delicios!!!

Voi puteti adauga parmezan ras, daca vreti, dar noua ne-au placut asa „simple” ☐



Laura Sava