

Placinta cu dovleac



Ca ador dovleacul, nu mai e pentru nimeni, cred, nicio surpriza, dar ca Bogdi sa ajunga sa il adore in aceeasi masura, chiar e o surpriza. Nu una incredibila ☐ , fiindca a mai “testat” el si cu alte ocazii briose, creme sau rulade cu dovleac, insa placinta cu dovleac chiar nu. Mai ales una atat de simpla ca cea de fata, fara “glazura” de ou si smantana, fara unt, ci doar cu ulei, o adevarata placinta cu dovleac de post. Insa chiar si asa a avut un succes nebun in fata lui, ceea ce m-a bucurat nespus!!!

Eu, recunosc, am adoptat varianta asta cu foi de placinta de cumparat, fiindca imi era o lene de intins si copt foi de numa', dar promit sa revin si cu varianta non-lenesa ☐ , si “de dulce”!!!!!!!

Ingrediente:

- 1 kg dovleac pentru placinta
- 6, 7 linguri zahar
- 1 pachet foi de placinta (foi subtiri, 400 g)
- 100 ml ulei (jumătate de cana)
- 50 ml apa (un sfert de cana)
- 2 linguri zahar pudra
- scortisoara (optional)

Mod de preparare:

Se scoate pachetul cu foi de placinta din congelator, cu minim 30 de minute inainte de a va apuca de treaba. Se lasa la dezghetat la temperatura camerei.

Se spala si se curata de coaja dovleacul. Se taie in bucati potrivite, care se rad pe razatoarea mare (eu am folosit robotul de bucatarie). Se amesteca cu zahar, si scortisoara, si se imparte in doua (veti obtine doua cantitati egale). Se pun deoparte.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se unge cu putin ulei o tava. Eu am folosit una de aprox. 25 x 35cm, in care nu mi-au intrat perfect foile, dar le-am asezat cum am putut, ceea ce va recomand si voua ☐ Nu are nimic daca le suprapuneti, placinta va iesi foarte bine oricum le-ati aseza. Se pune, deci, o foaie pe fundul tavii tapetate cu hartie de copt umezita (daca tava e prea mica, se intoarce partea in plus peste partea din tava) si se unge cu ulei. Folositi o pensula de bucatarie sau o lingura. Se stropeste foaia cu putina apa si se aseaza cea de-a doua foaie. Acum, asezati capatul foii in partea dubla de foi si intoarceti-o in partea cealalta. La fel, stropiti-o cu ulei si putina apa. Procedati la fel si pentru urmatoarele doua foi, dupa care adaugati jumătate din cantitatea de dovleac ras. Uniformizati. Se aseaza un alt rand de foi, tot 4...desi eu de obicei puneam doar cate 3, numai ca nu mai aveam ce face cu cele 3, 4 cate ramaneau. Prima foaie care vine pusa peste umplutura se stropeste doar cu ulei nu si cu apa, pentru ca umplutura e destul de zemoasa

(de la zahar). Urmeaza apoi celelalte foi, in acelasi mod, stropite fiecare cu ulei si apa. Se intinde cealalta jumătate de umplutura si se acopera cu ultimele foi, unse si stropite. Desigur, daca tava e un pic mai mare, foile se vor aseza mai frumos si nu va mai trebui sa "claditi" atata :))

Ultima foaie, cea de deasupra, se unge cu ulei si se presara cu zahar pudra. Se taie apoi placinta cu un cutit bine ascutit in cuburi, asa cruda cum e, si se pune in cuptor, pe gratarul din mijloc. Se lasa 35-40 de minute sau pana cand se rumeneste frumos. Cand se scoate, se acopera cu un prosop de bucatarie si se lasa sa stea asa cca. 10 minute. Se stropeste apoi cu apa rece si se tine acoperita pana se raceste complet.

Asa a aratat cand am scos-o din cuptor:



Si asa, a doua zi dimineata ☐



Laura Sava

E cea mai delicioasa placinta din lume, daca ma intrebati pe mine!!!!!! ☐



S-aveti pofta!!!!

