

Bruschette cu rosii coapte si ricotta

Din seria de articole dedicate #StopRisipadeMancare azi va zic despre niste bruschette absolut dementiale. Credeam ca cele mai bune sunt cele cu mozzarella, usturoi si rosii, dar cele de azi intra direct in topul meu personal. Regele a fost detronat.



Ai nevoie de:

- Rosii – cherry sau nu neaparat cam 1 kg
- Ulei de nuca de la Bufetto – 3 linguri (guys abia asteptam sa-l pun si-n altceva decat pe paine) sau de masline
- Sare
- Zahar – 1 lingurita
- Piper
- Oregano uscat – jumatate de lingurita
- Paine prajita

Curata rapid rosiile de seminte, arunca-le intr-un castron. Pune sare, oregano, zahar, piper proaspat macinat, ulei de nuca si amesteca. Da-le la cuptor o ora. Lasa-le sa se raceasca. Paine rumeneste-o intr-un toaster, la cuptor sau pe un gratar. Pune un strat de ricotta, rosiile astea coapte si cateva frunze de busuioc proaspat. Mai presara putina sare si piper daca ti se pare necesar.

Enjoy!

Foto & Text: Ionela Stoica
(www.pupilegustative.ro)

Amarula Fudge



Tot procesul de facere al acestui fudge este cum nu se poate mai simplu, si va spun ca o sa smulgeti acel: "Mooamaaa, cat este de bun!" si daca aveti prieteni draguti, cam ca ai mei, o sa auziti si: "Serios, l-ai facut tu? Da, chiar este foarte bun!" si nu stii cum sa te simti... laudata sau... mai degraba, confuza. Hmmm! Si apoi bineinteles intrebarile: "Da' se face greu? Da' a durat mult ca sa-l faci?" si parca ti-e rusine sa marturisesti cat de usor se face, adica tot haosul de dupa se rezuma la o craticioara, o spatula si o cana cu masuratoare!

Si trei ore de asteptat langa frigider! Dar asta-i partea cea mai grea, de fapt!



birthday wishes



Ai nevoie de:

- Lichior Amarula – 80ml
- Ciocolata neagra, 80% – 80g
- Unt – 70
- Lapte praf – 70g
- Zahar – 180g
- Marshmallows – 100g (tocate)
- Ciocolata alba – 200g
- Mix de nuci – arahide, nuci, migdale

Am imbracat o tava de copt chec in hartie de copt. Am pus o craticioara la foc mic, in care am topit **untul + zaharul +marshmallows + laptele praf**. Le-am amestecat pana cand au inceput sa se topeasca. Cand incep sa se topeasca adauga si **lichiorul Amarula**. Si amesteca. Amesteca pana cand totul are aceeasi culoare si consistenta lichida – incearca sa gusti din cand in cand pentru a verifica daca s-a topit zaharul. Cand totul este lichid, pune si bucatile de **ciocolata alba si ciocolata neagra**, rupte in bucati. Poti lua de pe foc craticioara, dar continua sa amesteci pana cand toata ciocolata este topita. Acum trebuie sa te misti destul de repede, pentru ca o sa inceapa sa se intareasca.

Toaca intr-un blender o mana de **nuci, arahide sau migdale**.

Toarna compozitia de fudge in tava deja pregatita si peste presara mixul de nuci. Tava cu fudge bag-o la frigider pentru cateva ore – 3 ore minim inainte de a-l taia. Daca inainte de taiere, inca ti se pare moale, mai baga-l la congelator timp de jumatate de ora.

Ce pot sa va mai spun despre lichiorul asta, este ca poate fi un cadou foarte fain pentru tipe, pentru ca este clar ca ne este dedicat noua. Are un gust subtil de vanilie, caramel si nuci, ceea ce-l face excelent adaugat in cafea sau ceai negru (mama-mama) sau intr-un desert. La naiba, am vazut chiar si retete de mancare cu Amarula! Poate intr-o zi... cand o sa cresc eu mare si curajoasa.:)

Text & Foto: Ionela Stoica

