



# Penne cu sos de smantana, ciuperci si branza

Azi am avut pofta de paste la cuptor. Am scos ce am avut la indemana prin frigider si au iesit niste penne delicioase!

## Ingrediente

- 230 grame penne sau alte paste (eu am folosit [aceste paste](#))
- 500 grame piept de curcan/pui la gratar
- 7 felii bacon
- 1 ceapa
- 4-5 catei usturoi
- 350 ml smantana de gatit
- 1 cutie de ciuperci
- 100 grame mix de branzeturi (amestec de mozzarella, cascaval, parmezan)
- 50 grame unt
- 2 linguri ulei de masline
- 50 ml vin alb
- sare
- Piper
- Oregano
- $\frac{1}{2}$  lingurita nucsoara

## Preparare

Mai intai spalam pieptul de curcan, il asezonam cu sare, piper si oregano si-l facem pe gratar sau in tigaie de teflon pana cand se rumeneste. Il dam deoparte.



Intr-o cratita, punem apa cu sare la fiert pentru paste.

Cand apa ajunge la punctul de fierbere, adaugam pastele si le fierbem conform instructiunilor de pe cutie.



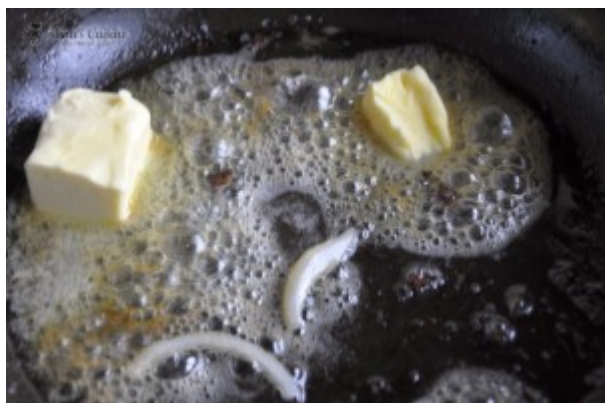
Intr-o tigaie (o puteti folosi pe aceeaasi in care ati facut pieptul de curcan) rumenim usor bacon-ul, dupa care il scoatem



din tigaie.



Punem untul sa se topeasca, apoi adaugam ceapa taiata solzisori si o calim la foc mediu-iute 2-3 minute.



Adaugam si usturoiul zdrobit, apoi ciupercile si amestecam bine. Adaugam sare, piper, nucsoara, oregano si omogenizam



amestecul.

Adaugam pipetul de pui/curcan si taiat bucati mici si feliile



de bacon rupte fasii.

Dam focul mic si adaugam vinul si smantana lichida.



Gustam sosul daca mai trebuie condimente si sare. Adaugam si mixul de branzeturi, pastele si amestecam bine , astfel incat sosul sa cuprinda toata compozitia.

Ungem o forma cu ulei de masline si punem compozitia in tava.



Preincalzim cuptorul la 180 de grade si le coacem 30-35 minute. Optional, se mai poate presara mix de branzeturi deasupra.





Se servesc fierbinti-calde, cu pofta!



[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]

[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]



## Supa crema de ciuperci

Ciupercile reprezinta unul dintre cele mai sanatoase alimente, datorita combinatiei deosebit de sanatoase de proteine, vitamine si minerale. Nu contin grasimi, zaharuri si nici carbohidrati. Se spune ca reduc riscul de boli de inima si cancer, avand antioxidanti.

Dincolo de toate acestea, supa crema de ciuperci este o mancare foarte gustoasa, care in familia noastra se serveste cu mare placere, insotita de crutoane.



Criticul cel mai aspru al casei este baietelul, care nu se atinge de o mancare ce nu e pe gustul sau. Ei bine, el adora aceasta supa crema de ciuperci!

## Ingrediente



- 1 kg ciuperci champignon (*Agaricus bisporus*)
- 2 cepe
- 6 cartofi noi mici
- 50 grame unt
- 3 catei de usturoi
- 200 ml lapte
- 200 ml smantana lichida
- o legatura marar
- sare, piper, nucșoară, după gust

## Preparare

Ceapa se curăță și se taie mărunt.

Ciupercile se curăță foarte bine și se taie bucăți mai mici.



Într-o cratiță topim untul și punem ceapa pe care o călim câteva minute.



Adăugăm ciupercile și le sotăm până când zeama pe care și-o lasă va scădea.

După ce a scăzut zeama de la sote, adăugăm cartofii și aproximativ 1-1,5 litri de supă de pui sau apă fierbinte.



Scoatem ciupercile, le strecurăm, le punem în vasul unui blender și le pasăm.



Ciupercile pasate le punem din nou în cratiță și adăugăm din zeama rezultată în urma scurgerii până ajungem la o consistență cremoasă, ușor fluidă.



Adăugăm laptele, sare piper și aproximativ o linguriță de nucșoară și fierbem aproximativ 10-15 minute.

Tocăm mărarul mărunt și îl adăugăm în supă împreună cu smântâna lichidă.

După câteva minute, oprim focul.

Se servește calduță, cu crutoane.



 *Alina's Cuisine*  
Pasiunea de a găti

