



reteta-video.ro

## Aripioare de Pui Crocante si Fragede la Cuptor

**Aripioarele de pui la cuptor** au un loc special la noi in bucatarie. Si cred ca stiti si de ce! Da, da, din cauza unui mofturos (n nume). Unul care nu se atingea de pielea de pui. Pana cand a "descoperit" ca-i plac, dar... doar **aripioarele de pui crocante la cuptor**

Adica pentru el **aripile de pui la cuptor** trebuie sa fie fragede de le cade carnea de pe oase, inasa pielea sa trozneasca in gura. Pentru mele incercari nu au fost chiar super reusite, ca tot nu erau suficient de "crispy" de ziceai ca e cine stie ce filozofie... Insa, intr-un final reusit marea performanta de a face cele mai bune aripioare la cuptor. Nu e deloc complicat, cred ca este cea mai simpla reteta de aripioare, inasa secretul este ca inainte sa marinam carnea. Sa va spun ca acum cand pun intrebarea "noi ce mancam astazi?", se aude raspunsul **aripioare crocante la cuptor**, de nu-mi vine sa cred ca raspunde el?

Eu, evident, ca abia astept! Asta pentru ca dintr-un pui la cuptor mereu, dar mereu, incep cu aripioarele. Nici nu se pune problema sa manance altcineva! Pai cum sa refuz asa ceva? Imi place sa le rontai pana cand nu mai ramane nimic pe oase. Bine, recunosc si eu ca daca aripioarele la cuptor nu sunt crocante, nu au niciun farmec.

Si uite asa, din ce la noi preferatul era puiul crocant la cuptor, facut si ala destul de rar, acum primele pe lista sunt aripioarele. Sunt si semintele, le marinezi, alegi cea mai mare tava din casa, le bagi in cuptor si apoi te trezesti ca ai in fata o farfurie plina cu oase...

Ca sa nu mai zic ca daca langa **aripioarele de pui la cuptor** ai si niste cartofi aurii, o salata, scoti niste muraturi sau faci un sos de pui si uite si ca nu esti singur la masa, iar prietenii pe care tocmai i-ai invitat la pranz sau la cina stau si se uita la tine cum nu te mai opresti...

Pe cat de simplu si de usor se fac, posibilitatile sunt nenumarate: aripioare dulci, picante sau lipioase, condimentate exact dupa gustul fiecaruia. Dar obligatoriu crocante, fragede si suculente! Si neaparat **aripioarele la cuptor** trebuie mancate cu mana, ca doar asa se face codul bunelor maniere! Iar dupa ce le devorezi, e bine sa ai o canapea cat mai aproape.

Si daca nu-l credeti pe Domnul Mofturos ca au o piele crocanta si o carne frageda si suculenta, va incurajez sa experimentati, sa combinati de condimente cea mai potrivita gustului vostru. Si sa nu-mi ziceti mie Ina, daca **aripioarele marinate la cuptor** nu devina preferatele voastre. Din start va spun sa dublati cantitatile, sa faceti portie dubla, pentru ca eu am fost intrebata de ce am numai atatea. Sa va fie de folos!

### SFATURI:

#### 1. Sunt mai bune aripioarele proaspete sau congelate?

Daca aveti posibilitatea, alegeti intotdeauna aripioare de pui proaspete, la care puteti verifica aspectul. Aripioarele de pui trebuie sa fie albe sau o culoare alb sau galben crem si pielea bine intinsa peste carne.

Puteti sa lasati aripile de pui intregi, dar fara varf. Eu prefer sa o tai pentru ca acea bucata care are doar piele si os, la cuptor se va usca fara sa poata fi mancata. Nu este obligatoriu sa le taiati in doua, la incheietura, aceasta ajuta la o servire mai usoara.

Varfurile aripilor de pui pot fi pastrate in congelator si folosite pentru a da consistenta unei supe.

Este bine sa folosim aripioare de pui mai maricele pentru a fi gatite la cuptor, carnea va iesi suculenta, iar aripile vor avea o piele crocanta si savuroasa.

#### 2. Putem sa pregatim la fel pulpe de pui la cuptor?

Sigur, in loc de aripioare, la fel puteti marina si pulpele de pui, dar timpul de gatire va creste.

#### 3. Cu ce putem inlocui iaurtul grecesc?

Aripioarele marinate ies la fel de bune si daca in loc de iaurt grecesc folositi smantana sau kefir.

#### 4. Cu ce putem inlocui zeama de lamaie?

In loc de lamaie puteti sa folositi otet balsamic sau putin vin alb care vor aduce aciditate marinadei, cea care fragezeste carnea de pui.

#### 5. Ce condimente folosim pentru aripioare marinate?

Faceti marinada pentru carnea de pui exact dupa gustul vostru! Mai puteti pune usturoi zdrobit, fulgi de ceapa sau o ceapa tocata marea, ghimbir ras, fulgi de chilli, menta, oregano, rozmarin, orice alte condimente va plac.

6. Marinada trebuie sa contina suficienta sare, altfel aripioarele vor fi fade!

### 7. Marinare aripioare de pui.

Cu cat carnea de pui sta mai mult la marinat, cu atat friptura la cuptor va fi mai frageda. Daca va grabiti tare, dupa ce puneti aripioarele de pui in marinada, le acoperiti si le lasati cam 2 ore la temperatura camerei, timp in care isi vor trage din arome si se vor fragezi. In final, nu, le marinati cu o seara inainte si le pastrati in frigider, acoperite, peste noapte. A doua zi inasa trebuie sa le scoateti din frigider, pentru un minim o ora inainte de a le pune in cuptor, pentru a ajunge la temperatura camerei.

### 8. Ce mai putem adauga in crusta crocanta pentru pui?

Mai puteti pune 20-30 g de parmezan ras. In combinatie cu faina, contribuie la obtinerea unei cruste crocante.

### 9. Putem sa inlocuim untul cu ulei?

Eu as zice sa nu renuntati la unt. Marinada nu are deloc grasime, la fel ca si aripioarele de pui, untul le ajuta sa se rumeneasca, le da un plus de gust dar, in acelasi timp, face si pielea aripioarelor mai crocanta.

### 10. Temperatura si timp coacere aripioare crocante.

Folositi o tava mare si nu suprapuneti aripioarele in tava, pentru ca altfel nu vor fi bine patrunse si crocante. Daca aveti posibilitatea, coaceti aripioarele crocante la cuptor la 200 de grade, cu ventilatie. Daca nu, la 220 de grade, fara ventilatie. In acest caz, uitati inasa, in ambele cazuri, sa le intoarceti! Temperatura internă sigură pentru consumul carnii de pui este de 74 de grade. Cu toate acestea, pentru aripioare crocante la cuptor, carnea trebuie să fie fragedă, care se topește în gură, temperatura lor internă poate ajunge până la 87 de grade (daca aveti un termometru pentru a verifica temperatura, nu ezitati sa-l folositi, desi in cazul aripioarelor este putin mai greu, pentru ca nu acesta nu trebuie sa atinga osul).

### 11. Este mai sanatos sa pregatim aripioare de pui la cuptor?

Clar! Prajirea necesita mult ulei, desi poate pentru multi este mai practic si ne aduce acea piele crocanta suprema, inasa adauga si grasimi si calorii. Pregatirea aripioarelor la cuptor necesita mult mai putina grasime si nici nu ai mare lucru de facut, nu trebuie sa stai mult timp cu ochii pe ele, pur si simplu le pui in cuptor. Doua ingrediente ne ajuta sa obtinem acea piele crocanta, pe care toti ne dorim sa o aiba un pui perfect: faina care le da textura si untul care le aduce rumenirea.

#### **Alte retete de pui la cuptor gasiti aici:**

[Aripioare de Pui la Cuptor, Lipicioase si Crocante](#)

[Pui Intreg la Cuptor pe Pat de Sare](#)

[Pulpe de Pui Pane la Cuptor](#)

[Aripioare de Pui Marinate la Cuptor](#)

[Pulpe de Pui cu Cartofi la Cuptor](#)

[Pui Intreg la Cuptor cu Lamaie, Usturoi si Ierburii Aromatice](#)

[Pulpe de Pui cu Sos de Rosii la Cuptor](#)

[Pulpe de Pui Simple la Cuptor](#)

#### **INGREDIENTE:**

10 aripioare de pui (cam 800 g)

#### **Pentru marinada:**

350 g de iaurt grecesc  
zeama de la o lamaie  
o lingura cu mustar  
o lingura cu sos de soia  
o lingurita cu cimbru  
piper proaspat macinat  
sare

#### **Pentru crusta crocanta:**

50 g de faina  
o lingurita cu pudra de usturoi  
2 lingurite cu boia (paprika afumata)  
40 g de unt

#### **MOD DE PREPARARE:**

##### **1. Pregatire aripioare.**

Indepartam varful aripilor, apoi le taiem in doua, le curatam (cel mai bine si mai rapid e sa le parlim cu o torta de bucatarie sau pe o aragazului) si le stergem bine.

##### **2. Pregatire marinada.**

Peste iaurtul grecesc punem zeama de lamaie, o lingura cu sos de soia, cimbru (oragano sau rozmarin), o lingura cu mustar proaspat macinat si sare si amestecam bine.

##### **3. Cum se marineaza carnea de pui.**

Punem aripile de pui in marinada pregatita si amestecam bine cat sa fie uniform acoperite de condimente. Acoperim castronul cu alimentara si punem aripioarele de pui in frigider pentru 8-10 ore sau le lasam macar 2 ore la temperatura camerei.

#### **4. Pregătire aripioare de pui crocante la cuptor.**

Dacă le-am pus în frigider, le scoatem cu minim o oră înainte de a le pune în cuptor.

Încălzim cuptorul.

Peste făina punem pudră de usturoi și paprika afumată (sau boia) și amestecăm bine.

Pregătim o tavă mare în care aranjăm hârtie de copt și punem în ea, din loc în loc, 40 g de unt tăiat în bucățele.

Scoatem aripioarele din marinadă și îndepărtăm cu o linguriță sau cu servetele din hârtie tot grosul marinadei, curățând-o aproape complet.

Tăvălim fiecare aripioară curățată de marinadă prin amestecul de făină, cât să fie acoperită peste tot. Le scuturăm puțin și le așezăm pe tava pregătită, printre bucățelele de unt, lăsând puțin spațiu între ele.

#### **5. Temperatura și timp de coacere aripioare la cuptor.**

Punem aripioarele în cuptorul încălzit la 200 de grade, cu ventilație, pentru 30 de minute. Apoi întoarcem aripile de pui și pe cealaltă parte și le lăsam, la aceeași temperatură, încă 20 de minute, până când sunt bine pătrunse în interior.

#### **6. Servire și păstrare aripioare crocante.**

Servim aripioarele de pui la cuptor calde, la prânz, la cină, la o masă cu prietenii sau le putem lua la pachet cu o garnitură de legume (piure, natur sau la cuptor), sau alte legume, orez, salată, murături sau un sos de iaurt și usturoi.

Dacă mai rămân, se pot păstra în frigider, într-o caserolă închisă ermetic, 2 zile și reîncalzi.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Aripioare de Pui Crocante la Cuptor*.**

**POFTA BUNA!**