



reteta-video.ro

Aripioare de Pui Marinate la Cuptor

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

Adica pentru el **aripile de pui la cuptor** trebuie sa fie fragede de le cade carnea de pe oase, insa pielea sa trozneasca in gura. Femele 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, am reusit marea performanta de a face cele mai bune **aripioare la cuptor**. Nu e deloc complicat, cred ca este o simpla reteta cu pui, insa secretul este ca inainte sa marinam carnea. Sa va spun ca acum cand pun intrebarea "noi ce mancam azi" se aude raspunsul "**aripioare de pui 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 manance altcineva! Pai cum sa refuz asa ceva? Imi place sa le rup cu mana si sa le rontai pana cand nu mai ramane nimic pe oase. 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 exact ca 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 de 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 iaurt 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 fiecare. Dar obligatoriu crocante, fragede si suculente! Si neaparat **aripioarele la cuptor** trebuie mancate cu mana, ca doar asa e codul bunelor maniere! Iar dupa ce le devorezi bine, e sa ai o canapea cat mai aproape. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE ARIPIOARE DE PUI MARINATE LA CUPTOR

15 aripioare de pui

350 g de smantana

2 cepe medii, tocate marunt

8-10 catei de usturoi, zdrobit

o lingura cu mustar

o lingurita cu rozmarin, tocat marunt

o lingurita cu cimbru

o lingurita cu oregano

o lingurita cu boia de ardei, iute sau dulce

piper proaspat macinat

sare

MOD DE PREPARARE ARIPIOARE DE PUI MARINATE LA CUPTOR

1. Cum se pregateste marinada pentru aripioare. Indepartam varful aripilor, acea bucata care are doar piele si os si care la cuptor va arde, fara sa poata fi mancata. Apoi le taiem in doua, le curatam (cel mai bine si mai rapid e sa le parlim cu o torta de bucatarie) si stergem bine. Peste smantana punem ceapa tocata, usturoiul zdrobit, mustarul, cimbrul, rozmarinul, oregano, boia de ardei iute sau dulce, piper proaspat macinat si sare si amestecam bine.

2. Cum se marineaza carnea de pui. Turnam marinada peste aripile de pui si amestecam bine cat sa fie uniform acoperite cu condimente. Acoperim castronul cu o folie alimentara sau le putem pune intr-o punguta cu fermoar si punem aripioarele de pui in frigider pentru 8-10 ore sau le lasam macar 2 ore la temperatura camerei.

3. Cum se pregatesc aripioarele de pui la cuptor. Dupa acest timp incalzim cuptorul. Scoatem aripioarele din marinada si indepartam cu o lingurita sau cu servetele din hartie tot grosul marinadei, curatindu-le aproape de tot. Asezam carnea de pui pe un gratar deasupra unei tavi in care am pus hartie de copt (sub gratar am pus cativa cartofi pentru a avea si garnitura gata in acelasi timp, da, folositi si alte legume de sezon). Punem aripioarele in cuptorul incalzit la 200 de grade, cu ventilatie, pentru 30 de minute. Apoi intoarcam aripile de pui si pe cealalta parte si le mai lasam inca 20 de minute, pana cand sunt patrunse si bine patrunse in interior.

4. Cum se servesc aripioarele de pui marinate la cuptor. Le servim calde, cu o garnitura de cartofi sau alte legume, orez, muraturi sau un sos de iaurt.

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

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Puteti sa lasati aripile de pui intregi, dar fara varf. Nu este obligatoriu sa le taiati in doua, la incheietura, aceasta ajuta la o servirea usoara.

2. Smantana pentru marinada poate fi inlocuita cu iaurt.

3. Faceti marinada pentru carnea de pui exact dupa gustul vostru! Mai puteti pune ghimbir ras, fulgi de chilli, menta sau sos de soia sau alte condimente care va plac.

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

5. Cu cat carnea de pui sta mai mult la marinat, cu atat friptura la cuptor va fi mai frageda.

6. Daca sub aripioarele de pui nu puneti legume, este bine sa asezati in tava o hartie de copt pentru ca sucurile care curg din carne sa nu se arda.

7. Daca nu aveti o tava speciala, puteti folosi grilajul cuptorului sau puteti face aripioarele la gratar la picnic, la iarba verde.

8. Nu suprapuneti aripioarele pe gratarul tavii, pentru ca altfel nu vor fi bine patrunse si crocante.