



reteta-video.ro

Budinca de Paste si Branza

In copilarie ii spuneam **macaroane cu branza**. Pentru ca asta si era! Tin minte ca **budinca de paste cu branza** era aproape din doua in doua saptamani in meniul de la gradinita, la desert. Desi eu o preferam mai degraba ca gustare, asa ca o mai punem si pe mama sa-mi faca. Acasa o mancam in varianta dulce, cu **branza dulce de vaci si cu stafide**, dar la gradi astea erau deja fite. Si oricate bunatati as incerca, din cand in cand ma apuca dorul de gusturile copilariei. E genul acela de comfort food, care indiferent de varsta nu are cum sa nu-ti placa. E foarte simplu si gustos, cum numai un desert din copilarie poate fi si cred ca toata lumea stie cum sa-l pregateasca. Am incercat sa se apropie cat mai mult de **budinca cu paste** de la gradinita, dar am pus totusi si putina scortisoara, preferata mea! O puteti face inasa exact dupa gustul vostru: cu branza dulce sau sarata, cu mai mult zahar, cu stafide (inmuiate in rom) sau merisoare, sau orice paste va plac. Nu este nimic sofisticat, dar iti merge la suflet! Ziceti voi ca nu-i asa?

INGREDIENTE BUDINCA DE PASTE CU BRANZA

200 g de spaghetti
300 g de branza telemea sfaramata
5 oua
5 linguri cu zahar
50 ml de lapte
o lingurita cu extract de vanilie
o jumătate de lingurita cu scortisoara
un cub de unt
sare

MOD DE PREPARARE BUDINCA DE PASTE CU BRANZA

PASUL 1

Incalzim cuptorul. Ungem cu unt o tava cu dimensiunile de 25x20 cm si inalta cam de 5-6.

PASUL 2

Pregatim o oala mare in care punem 3 litri de apa si adaugam sare chiar inainte ca aceasta sa inceapa sa fiarba.

PASUL 3

In apa care clocoteste dam drumul pastelor, facand o miscare circulara, ca acestea sa se aseze in centrul oalei, radial si rezemate de peretii ei. Pastele vor incepe sa se inmoaie, asa ca le impinge usor in apa. Pana cand apa incepe sa fiarba din nou, dupa adaugarea spaghettielor, este bine sa acoperim oala cu un capac. Din cand in cand amestecam cu un cleste sau cu o furculita lunga, astfel ca bucatile de paste sa se separe unele de altele. Le lasam sa fiarba la foc mic, neacoperite, conform instructiunilor de pe ambalaj.

PASUL 4

Cand pastele sunt "al dente", adica moi, dar inca ferme, opunand ceva rezistenta la mestecat, le scurgem si scuturam bine sita pentru a scapa de tot lichidul.

PASUL 5

Cat timp pastele fierb punem ouale intr-un bol, adaugam putina sare si le batem bine. Punem zaharul si amestecam. Turnam laptele, punem extractul de vanilie si scortisoara (stafide, merisoare sau orice alte arome va plac) si batem bine. Punem branza sfaramata, sau daca le preferati in varianta dulce puneti branza de vaci, si omogenizam. Rasturnam pastele bine scurse si amestecam.

PASUL 6

Turnam compozitia in tava, nivelam usor deasupra astfel incat pastele sa fie acoperite si punem budinca in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 15-20 de minute.

PASUL 7

Cand este usor rumenita, dar inca moale la atingere, o scoatem din cuptor. O acoperim cu un prosop sau cu o folie si o lasam sa se raceasca, in acest fel dupa racire nu va fi uscata.

PASUL 8

Servim calduta sau rece, simpla, cu zahar pudra deasupra sau alaturi de dulceata sau fructe.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Budinca de Paste cu Branza*.

POFTA BUNA!