



reteta-video.ro

Cartofi Noi cu Parmezan la Cuptor

Cartofi noi la cuptor crocanti, aurii si aromati, stiu putini oameni care sa-i refuze! Nu stiu voi, dar eu abia astept, in fiecare an, sa mananc cartofilor noi. Lui Lore ii plac extrem de mult prajiti in ceain, eu prefer **cartofii copti in coaja**, dar nu ii refuz nici pe cei fierti. In plus fac **cartofi la cuptor** parca este mai putina bataie de cap, ii asez in tava, ii intorc o singura data si nu stau sa-i pazesc.

Pe de alta parte, stiu multi care se feresc de ei, chiar daca sunt **cartofi copti la cuptor**. Ba ca ingrasa, ba ca n-au cine stie ce valoare nutritiva, ca nu prea au nici vitamine, dar adevarul este ca sunt buni rau. Sa fim sinceri, este omeneste sa cedam cateodata, renuntam la super-alimente pentru ceva simplu. Ca doar nu ne rasfatam in fiecare zi si nici nu mancam o tava intreaga singuri!

Nu numai ca o **garnitura de cartofi la cuptor** merge perfect langa orice friptura, dar de multe ori eu nici nu mai pun altceva pe langa ei. O portie de **cartofi crocanti la cuptor** mi se pare o adevarata vedeta intr-o zi de post, alaturi de muraturi sau o salata. Nimic sofisticat. Cateodata fac langa ei un mujdei sau un sos de iaurt, uneori fac **cartofii la cuptor cu cascaval, branza sau parmesan**, ce a fost si mai bun. Va spun sincer, niste **cartofi aurii** si rumeniti la exterior, moi, cremosi si pufosi la interior nu refuz nicicand, oricare ar fi motivul nutritionistii.

Poate ca cea mai simpla reteta este cea de **cartofi noi cu usturoi la cuptor**, clar, toata lumea o stie! Clasic si bun! Sunt convinsa ca nu era nevoie sa fac o reteta video pentru niste **cartofi la tava** inasa, asa cum v-am obisnuit, va arat ce se intampla in bucatarie atunci cand reusesc sa filmez, ca nah, nu e job-ul meu de zi cu zi si poate va ajuta macar ca idee ce sa mai gatiti atunci cand nu aveti inspiratie.

Evident ca ingredientele sunt putine, ieftine (daca avem rabdare sa apara cartofii romanesti in piata la preturi decente) si la indemana oricui, ca faci **cartofi la cuptor cu rozmarin, cu marar, cu usturoi**, practic poti sa pui cam orice iti place. Si daca tot ii astept atunci cand imi plac tare mult **cartofii intregi la cuptor**, atunci cand pot ii aleg chiar pe cei mai mici.

Nu ca as vrea sa va fac pofta (mie mi-am facut singura), dar, chiar daca nu sunt prajiti, **cartofi crocanti la cuptor** miros ametit si sunt mai sanatosi si aproape la fel de buni si asta fara miros de prajea si fara bataie de cap. Iar m-am intins la vorba.... Sa va fie de folos!

SFATURI:

1. Ce fel de cartofi folosim?

Cei mai buni cartofi la cuptor sunt cei rosii, pentru ca nu sunt atat de fainosi precum cei albi si isi pastreaza mai bine forma dupa coacere. Insa, cei care apar primii sunt cartofii noi albi, asa ca ii putem folosi fara probleme.

2. Este obligatoriu sa facem cartofi in coaja la cuptor?

Nu, putem indeparta coaja cartofilor, dar mie cartofii la cuptor mi se par mai gustosi daca sunt gatiti cu tot cu coaja. Daca facem cartofi noi in coaja, ii lasam la inmuiat in apa rece 10 minute, apoi ii spalam foarte bine cu un burete de bucatarie nou, cu partea abrajata. clatim in mai multe ape si ii lasam la scurs.

Important este sa ii stergem bine, incercand sa scapam de cat mai multa umiditate (in acest fel si condimentele se vor lipi mai bine de cartofi) si sa ii curatam de eventualele puncte negre.

La fel de important este sa ii taiem cat mai egali, pentru a se gati in acelasi timp.

3. Putem face cartofi la cuptor fara ulei?

Da, putem pregati cartofii la cuptor fara ulei, dar vom obtine cartofi ceva mai uscati.

4. Este obligatoriu sa facem cartofii cu ulei de masline?

Nu, putem folosi ulei de floarea soarelui, ulei de rapita sau alte uleiuri vegetale. Daca nu facem cartofi la cuptor de post, uleiul poate fi inlocuit cu untura de rata, de gasca sau unt topit.

5. Ce condimente folosim pentru cartofii copti?

Suntem generosi cu asezonarea, cartofii au nevoie de sare pentru ca altfel vor fi fazi. Putem adapta condimentele dupa gust, cu orice combinatie si cimbru se potrivesc bine. Putem sa facem cartofi la cuptor cu rozmarin. La fel de bine merge si chimenul. Putem sa inlocuim uleiul cu proaspat cu pudra de usturoi, putem folosi boia de ardei iute sau dulce, putem combina boia iute cu boia afumata, depinde de preferinte.

6. Cum facem cartofi la cuptor crocanti, aurii si aromati?

Important este sa amestecam bine, astfel incat incat aromele si uleiul sa ajunga pe fiecare bucata de cartof. Fie o facem cu maini sau asezam deasupra castronului un capac sau o farfurie si agitam vasul astfel incat condimentele sa imbrace fiecare cartof.

7. Cartofi copti la cuptor timp de coacere.

Coacerea este influentata de marimea bucatilor, de soiul cartofilor, dar si de cuptor (acesta trebuie sa fie bine incalzit inainte de a tava cu cartofi). In ultimele 10 minute stam cu ochii pe ei si ii lasam in cuptor, pana cand devin aurii si cu urme frumoase de rumenire. Verificam daca sunt gata intepand cu o furculita sau cu un cutit 1-2 felii si asigurandu-ne ca sunt usor de taiat si moi in interior.

8. Putem sa facem cartofii la cuptor cu cascaval?

Da! Parmezanul este optional si poate fi inlocuit cu cascaval sau branza telemea. Daca vrem cartofi la cuptor si mai crocanti, du presaram branzeturile peste ei, ii mai punem in cuptor inca 5 minute.

9. Cu ce putem servi cartofii noi la cuptor?

Cartofii cu parmezan merg foarte bine simpli, langa o salata, cu mujdei de usturoi sau un sos de iaurt. In varianta de post, vegetarieni sunt perfecti langa muraturi, atat la pranz cat si la cina. La fel de bine pot fi o garnitura langa orice fel de friptura: de pui, de porc, s carnati, peste la cuptor sau la gratar.

Alte retete simple cu cartofi:

[Cartofi Zdrobiti la Cuptor](#)

[Cartofi Crocanti la Cuptor in Crusta de Malai](#)

[Cartofi Gratinati la Cuptor](#)

[Chiftele de Cartofi de Post la Cuptor](#)

[Chiftele de Cartofi Dulci la Cuptor](#)

[Cartofi Dulci cu Naut la Cuptor](#)

INGREDIENTE:

1,2 - 1,5 kg cartofi noi

3 linguri cu ulei (de masline)

10-12 catei mici de usturoi

o lingurita cu cimbru uscat, rozmarin sau oregano

o lingurita cu paprika, boia de ardei iute sau dulce

piper proaspat macinat

sare

70 g de parmezan, cascaval sau branza telemea, ras pe razatoarea mica

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire cartofi.

Incalzim cuptorul.

Tamponam fiecare cartof cu servetele din hartie absorbante. li curatam de eventualele puncte negre sau lovituri si ii taiem in bucati (in jumutati sau in sferturi, in functie de cat de mari sunt), astfel incat sa aiba marimea unei nuci si dimensiuni aproximativ egale. mici ii lasam intregi.

2. Condimentare cartofi noi la cuptor.

Punem cartofii intr-un castron, turnam peste ei uleiul, punem sare, paprika, cimbru, rozmarin sau oregano, piper proaspat macinat si zbrobim peste ei usturoiul.

Amestecam bine.

3. Cartofi copti la cuptor temperatura si timp.

Rasturnam cartofii intr-o tava cat mai mare si ii intindem intr-un singur strat, usor distantati.

Punem cartofii noi in cuptorul incalzit la 220 de grade pentru 25 de minute, neacoperiti.

Dupa acest timp, intoarcem cartofii in tava, cu ajutorul unei spatule, si ii punem inapoi in cuptor pentru inca 20-25 de minute, tot la 220 de grade, pana cand devin aurii si, daca ii intepam cu o furculita sau un cutit, sunt moi in interior.

4. Servire cartofi cu parmezan la cuptor.

Presaram peste cartofii la tava, parmezanul (cascaval sau telemea) ras si amestecam bine.

li servim calzi (atunci sunt crocanti si aromati), simpli sau garnitura langa orice fel de carne, alaturi de muraturi, o salata sau un sos de iaurt si usturoi.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cartofi Noi la Cuptor cu Parmezan*.

POFTA BUNA!