



reteta-video.ro

## Friptura de Curcan la Cuptor cu Sos de Rosii

Refuza cineva o **friptura de curcan la cuptor** frageda si aromata? Eu cred ca putini sunt aceia... Mai ales daca curcanul nostru e facut cu un **sos de rosii, usturoi si vin** delicios. Pregatit simplu, insa pe indelete, lasat in cuptor pana cand [carnea de curcan](#) pur si simplu cade de pe oase. Eu am avut o **pulpa** mare **de curcan**, insa friptura iese la fel de gustoasa si daca folosim aripi, piept, pulpe inferioare sau superioare. Si nu-i bai daca aveti carne de curcan de la tara, muuult mai sanatoasa, doar ca o sa dureze putin mai mult. Inainte de pune **friptura in tava** trebuie sa lasam carnea sa ajunga la temperatura camerei, sa o curatam bine (eventual sa o parlim cu o torta de bucatarie) si sa o stergem, pentru ca vrem un curcan rumen. Dupa ce condimentam carnea de pasare dupa gustul nostru, o punem in cuptor si lasam sosul de vin sa o invaluiе si sa o fragezeasca. Sa va spun ce-mi place mie cel mai mult? Sa inmoi un colt de paine proaspata in sosul de legume. Bine, asta pe langa o bucata de friptura... Suculenta, cu pielea crocanta, cu o carne pe care o desfaci doar cu o furculita de pe os si scaldata intr-un sos de rosii si vin parfumat cu usturoi, te face sa te invarti pe langa cuptor pana cand e gata. Si la cum miroase in bucatarie e cam greu sa rezisti! Ce ziceti, o incercati?

### **INGREDIENTE FRIPTURA DE CURCAN LA CUPTOR CU SOS DE ROSII**

1 kg de carne de curcan (pulpe, piept, aripi)  
4-5 rosii medii, spalate  
150 ml de vin alb sec  
50 ml de ulei de masline  
o foaie de dafin  
2-3 crengute de cimbru  
10 catei mici de usturoi, curatati si spalati  
o lingurita cu seminte de chimen  
sare  
piper proaspat macinat

### **MOD DE PREPARARE FRIPTURA DE CURCAN LA CUPTOR CU SOS DE ROSII**

#### **PASUL 1**

Peste carnea de curcan (scoasa cu minim o ora inainte din frigider, bine curatata si stersa)turnam jumatate din uleiul de masline, o condimentam cu sare si piper macinat si o masam bine. O lasam sa stea cam 30 de minute la temperatura camerei pentru ca aromele sa o patrunda.

Incalzim cuptorul.

#### **PASUL 2**

Mutam pulpa de curcan intr-o tava, turnam peste ea uleiul de masline ramas, iar deasupra punem crengutele de cimbru si semintele de chimen. Pe langa curcan punem foaia de dafin si turnam vinul alb. Acoperim tava cu o hartie de copt udата si stoarsa bine si punem friptura in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 45 de minute

#### **PASUL 3**

Taiem rosiile in cubulete, zdrobim peste ele usturoiul si le amestecam bine.

#### **PASUL 4**

Dupa 45 de minute scoatem tava din cuptor, verificam daca sosul de vin nu a scazut si, daca este nevoie, mai adaugam putina apa sau supa calda si stropim carnea cu sosul format. O punem inapoi in cuptor, tot acoperita, pana cand carnea incepe sa se desprinda de pe oase. Din cand in cand verificam ca friptura are suficient sos si stropim pulpa de curcan cu el.

#### **PASUL 5**

Cand carnea se desprinde pe pe os si daca o intepam cu un bat de frigaruie elibereaza doar sucuri clare, fara urme de sange, o scoatem din cuptor si mai punem deasupra ei cateva linguri cu sos. Adaugam pe langa ea cubuletele de rosie si usturoiul si o mai lasam in cuptor, de data aceasta neacoperita, pentru inca 20 de minute.

#### **PASUL 6**

Cand carnea de curcan este rumenita si pur si simplu cade de pe oase o scoatem din cuptor si o servim calda, cu sosul din tava si o garnitura de cartofi, couscous sau orez.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Friptura de Curcan la Cuptor cu Sos de Rosii si Vin*.**

**POFTA BUNA!**