



reteta-video.ro

Pasta de Ardei Copti cu Nuci

Pasta de ardei copti cu nuci, Muhammara este un preparat traditional sirian care combina gusturi de dulce, acrisor si iute intr-un delicos. Numele de muhammara este dat de culoarea rosie a pastei, in limba araba, muhammara deriva din ahmar, care inseamna

Daca ma intrebati pe mine, bucataria Orientului Mijlociu este uimitoare atunci cand vine vorba despre gusturi si arome deosebite. Mirodeniile si condimentele fac din fiecare preparat unul aparte, care nu seamana cu nimic din alte bucatarii internationale.

Dar ce este mai exact aceasta **pasta de ardei**? Este o crema tartinabila din ardei copti si nuca macinata, foarte hranitoare si satioasa. Daca ar fi sa aleg, desi imi este tare greu, doar unul dintre preparatele specifice unui platou mezze, o sa va spun ca acela este muhammara, **pasta de ardei kapia cu nuci**. Se serveste in mod special la petreceri mari, dar si pe post de gustare (mezze) la meciuri de familie sau restaurante langa un [hummus](#), [tabbouleh](#), pasta de masline, baba ganoush, fattoush sau salata de naut si lipii si este tare! Bine, aici sunt subiectiva, pentru ca iubesc orice inseamna ardei copti.

Iar ca sa o pregatesti ai nevoie doar de cateva minute libere (asta daca ai ardeii deja copti), un blender si putine ingrediente. Nu m-am indragostit de ea, pentru ca este simpla si rapida, fie ca ai musafiri, fie ca vrei un **aperitiv de post**, fie la pranz, la cina si, daca ramane ceva, o poti lua si a doua zi la pachet. Localnicii din Aleppo, de unde provine, o servesc ca gustare simpla, dar acest **sau ardei copti** se potriveste perfect langa o friptura de pui sau de miel la cuptor, langa peste sau o portie de cartofi copti sau alte legume la cuptor.

Desi la prima vedere pare o simpla reteta vegetariana, credeti-ma cand spun ca gustul **pastei de ardei dulci** este deosebit. Chiar si va poate parea ciudata la prima vedere, aroma intensa de ardei copt usor afumat se potriveste tare bine cu nucile. Este grozav spre toamna asa, cand toate casele simt pline de mirosul ardeilor copti, dar si iarna atunci cand iti e putin dor de zilele de vara. Savuroasa... Da! Usoara, buna oricand, hranitoare, plina de culoare... Da! Si tot eu cred ca am bifat tot cand este vorba despre **pasta picanta de ardei copti cu nuci**. Gusti o data si nu te mai saturi de ea... Sa va fie de folos!

SFATURI:

1. Ce fel de ardei folosim? Putem folosi ardei kapia sau ardei grasi rosii, dulci la gust.

2. Cum se coc ardeii? Ii putem coace pe gratar (cu carbuni sau lemne), pe orice suprafata incinsa: tabla, tava, tigaie, grill sau direct in cuptor. Gustul si aroma ardeilor copti vin de la zonele carbonizate ale cojii – acele pete negre, arse. Alegem ardeii mai carnosii, cu pulpa mai groasa si cat mai drepti, ii coacem la foc mare si ii intoarcem pe toate partile.

3. Cum se decojesc ardeii? Dupa ce ii coacem, scoatem ardeii intr-un castron (de preferat metalic), ii presaram cu sare si ii acoperim cu un capac. Astfel, ei vor transpira in suc propriu si vor fi mai usor de decojit. Dupa ce se racesc macar 20 de minute, ii putem curata de coaja, avand la indemana un bol cu apa rece pentru clatirea degetelor. Apoi ii asezam pe un tocator, ii despicam pe lung cu cutitul si indepartam cotorul. Semintele ramase pe pulpa ardeilor le razuim usor cu dosul cutitului sau cu o lingura. Nu clatim ardeii copti sub apa, deoarece vom pierde mare parte din gustul si aroma lor!

4. Putem sa facem pasta cu ardei copti congelati? Da, atat cu ardei congelati, cat si cu ardei copti la borcan, foarte bine scursi, altfel, pentru pasta de ardei, indiferent de ardeii folositi, acestia trebuie sa fie bine scursi.

5. Nucile sunt unul din ingredientele principale ale pastei de ardei, ele dau aroma si textura. Inainte sa macinam nuca, este bine sa o rumenim putin, pasta tartinabila va avea un gust special, pentru ca prin rumenire nuca isi intensifica aroma. Atunci cand o rumeniti o puteti lasa mai mare sau mai fina, dupa gustul vostru.

6. Pesmetul este un ingredient destul de important, el da consistenta pastei de ardei capia. Cel mai bun este pesmetul facut in casa, din paine mai tare si mai crocanta, nu din cea alba si pufoasa. Daca nu aveti paine mai tare, o puteti usca in cuptor pentru 10 minute. Apoi o puteti macina cu un blender pentru a obtine un pesmet grosier, nu foarte fin.

7. Putem inlocui melasa de rodii? Este un ingredient specific bucatariei din Orientul Mijlociu si se gaseste cam in orice supermarket sau in magazinele cu produse arabesti. Practic, este un concentrat de rodii, cu gust dulce-acrisor si aroma foarte puternica. O puteti prepara si acasa din suc proaspăt de rodii, putina zeama de lamaie si, optional, zahar. Toate trebuie sa fiarba la foc mic pana cand isi pierde volumul de aproape 4 ori. Daca totusi nu gasiti, puteti inlocui melasa de rodii cu otet balsamic amestecat cu putin zahar, insa gustul va fi diferit.

8. In reteta originala de muhammara se folosesc **ardei iuti** de Aleppo, nu sunt foarte iuti, dar au o aroma specifica si o culoare rosie intensa. Eu am folosit fulgi de ardei iute dar, la nevoie, merge si putina boia iute. Puteti face pasta de ardei mai picanta sau mai putin picanta. Daca nu mancati deloc picant, puteti sa nu adaugati, insa eu va spun ca intr-adevar conteaza putin picant aici.

9. Putem sa inlocuim chimionul cu chimen? Chimionul este un condiment care se gaseste foarte mult in bucataria arabeasca. Aromatiza cu aroma iute, intepatoare, dar dulce, cu o iuteala usor amara, total diferita de gustul chimenului, care seamana la gust cu semintele de marar. Cel mai bine este sa puneti putin si sa gustati.

10. Daca la final pasta de ardei kapia este prea subtire, mai adaugam putin pesmet, daca este prea groasa, o lingura cu ulei de masline.

Va las aici alte retete cu ardei copti, chiar daca unele sunt printre primele retete video facute si uratele:

[Salata de Ardei Copti](#)

[Salata de Vinete cu Ardei Copti si Usturoi](#)

[Supa Crema de Ardei Copti](#)

[Mancare de Ardei Copti](#)

INGREDIENTE:

6 ardei kapia copti sau ardei grasii rosii
120 g de miez de nuca, rumenit 3-4 minute intr-o tigaie fara ulei, la foc mic
5-6 catei mici de usturoi
2 linguri cu pesmet
2-3 linguri cu ulei de masline
zeama de la o jumătate de lamaie
2 linguri cu melasa de rodii
o jumătate de lingurita de chimion macinat
cativa fulgi de ardei iute
piper proaspat macinat
sare

MOD DE PREPARARE:

1. Cum se pregatesc ingredientele pentru pasta de ardei copti. Taiem ardeii copti in bucatele. Punem nucile rumenite intr-un robot de bucatarie si le maruntim.

2. Cum se pregateste pasta de ardei kapia. Punem in robot ardeii copti si ii maruntim pana cand obtinem o pasta. Adaugam usturoiul, fulgii de ardei iute, turnam 2 linguri cu ulei de masline, zeama de lamaie, punem chimionul, sare si piper proaspat macinat si turnam melasa de rodie. Mixam pana cand obtinem o pasta fina. Adaugam pesmetul si nuca maruntita si mixam rapid cat sa avem o pasta cremoasa. Gustam si condimentam, daca mai este nevoie.

3. Servire si pastrare pasta de ardei copti cu nuci. Punem pasta de ardei intr-un castron si facem in ea o adancitura in care turnam o lingura cu ulei de masline. Presaram deasupra menta proaspata, fulgi de ardei iute, nuci sau boabe de rodie si o servim imediat cu fierbinti sau paine, cu bastonase de legume (ardei gras, castravete, morcov), in sandwichuri sau in wraps, ca sos pentru kebab sau ca sos pentru pizza. Este un aperitiv, alaturi de fripturi. Se poate pastra in frigider, in recipiente din sticla inchise ermetic, pana la 5 zile (la rece se mai intareste putin).

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Pasta de Ardei Copti cu Nuci – Muhammara.

POFTA BUNA!