



reteta-video.ro

Salata de Cartofi Noi cu Ceapa, Ridichi, Masline si Marar

Salata de cartofi noi cu ceapa, ridichi, masline si marar nu o sa castige vreun concurs de frumusetate sau unul in care trebuie sa demonstrezi abilitatile in bucatarie, insa garantat sta cu mandrie pe orice masa. Nu doar ca este o salata simpla si usoara, perfecta intr-o primavara, momentul in care ne bucuram de primele roade pe care natura incepe sa ni le ofere, dar o **salata cu cartofi** e buna oricand.

Acum nu stiu voi, dar eu in fiecare primavara astept cu nerabdare aparitia cartofilor noi. Imi plac extrem de mult prajiti, copti sau fierbi in coaja. Oricat de banala si umila ar fi aceasta leguma, parca niciodata nu stim destule **retete cu cartofi noi**! Iar o **salata de cartofi noi cu ceapa verde, ridichi si marar**, pe cat este de gustoasa si satioasa, este si versatila, poti sa o pregatesti diferit de fiecare data, adaugand ingrediente si arome noi.

In ciuda faptului ca este o **salata de post**, e mereu salvatoare. Fie ca faci salata de cartofi noi, fie ca deja a trecut sezonul lor si, iarna, esti in pana de idei sau nu sti ce sa pui la pachet, sau pur si simplu vrei ceva rapid si bun.

Ca vrei o **salata calda**, ca sa-ti incalzeasca stomacul, sau una rece, ca e vara si mult prea cald afara, ca vrei o **garnitura pentru friptura**, cartoful e vedeta. Pe de alta parte, stiu multi care se feresc de ei, chiar daca sunt cartofi la cuptor. Ba ca ingrasa, ba ca nu e sanatos, cine stie ce valoare nutritiva, ca nu prea au nici vitamine, dar adevarul este ca sunt buni rau. Sa fim sinceri, este omeneste sa cedezi cateodata, renuntand la super-alimente pentru ceva simplu. Ca doar nu ne rasfatam in fiecare zi si, va spun sincer, niste cartofi noi, rumeniti la exterior, moi, cremosi si pufosi la interior nu refuz nicicand, orice ar zice nutritionistii.

Evident ca ingredientele ca pentru orice **salata de legume** sunt putine, ieftine (daca avem rabdare sa aparam cartofii noi romanesti la preturi decente) si la indemana oricui. Stiu ca iar va pun la treaba, dar profitati de sezonul cartofilor noi care este destul de scurt, puneti pe lista si o **salata de cartofi**! Chiar sunt curioasa cum ati personaliza-o? Sa va fie de folos!

Alte retete simple cu cartofi simple si rapide:

[Cartofi Noi cu Parmezan la Cuptor](#)

[Cartofi Zdrobiti la Cuptor](#)

[Cartofi Noi cu Smantana si Marar la Cuptor](#)

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

[Cartofi Gratinati la Cuptor](#)

[Cartofi Noi la Cuptor cu Marar si Rozmarin](#)

[Salata de Cartofi cu Iaurt, Castraveti Murati, Ridichi si Ceapa](#)

[Cartofi Copti Umpluti cu Bacon si Cascaval](#)

INGREDIENTE:

1 kg de cartofi noi sau vechi, cu tot cu coaja, spalati bine
2 fire de ceapa verde
o legatura de ridichi
100 g de masline
o jumătate de legatura de marar
3 linguri cu ulei de masline
piper proaspat macinat
sare

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 salata de cartofi noi? Nu, puteti folosi si cartofi vechi, dar trebuie sa aveti grija sa alegeti un soi de cartofi potrivit pentru salate, nu pentru piure.

3. Desi eu am facut salata de cartofi noi la cuptor, insa, fie ca folositi cartofi noi sau vechi, ii puteti fierbe in coaja, in apa rece cu sare, pana cand o furculita intra usor in ei (fara sa se zdrobeasca). Li scurgeti, ii clatiti cu apa rece, ii lasati la racorit, ii curatati, apoi ii taiati felii sau in cubulete.

4. In loc de ceapa verde puteti folosi o ceapa mica rosie, galbena sau alba.

5. Puteti sa folositi **masline** cu sau fara samburi, feliate sau nu.

6. Daca nu va place **mararul**, puteti sa faceti salata de cartofi cu patrunjel, frunze de menta, busuioc sau cimbru.

7. **Condimente pentru cartofi.** Mai puteti pune paprika, cimbru, rozmarin sau oregano, piper proaspat macinat, eu i-am facut simpli.

8. Este obligatoriu sa facem cartofii cu **ulei de masline**? Nu, puteti folosi si ulei de floarea soarelui, ulei de rapita sau alte uleiuri veg

9. Ce **alte legume** putem pune in salata de cartofi? Ardei copti taiati in fasii, orice alte legume va plac: tije de telina, praz, morcov, mazare, fasole verde, sparanghel, broccoli, boabe de porumb fierte, felii de gulie, frunze de baby spanac, rucola sau salata verde bine si cateva ciuperci sotate sau castraveti murati in otet sau in saramura, taiati in rondele.

10. **Dresingul pentru salata.** Eu am facut salata simpla, dar mai puteti pune o lingura cu mustar, zeama si coaja de la o jumata lamaie, 3 linguri cu iaurt grecesc sau smantana, o lingura cu miere.

11. Puteti sa faceti **salata de cartofi noi** cu peste afumat, oua fierte, piept de pui la gratar sau fiert, resturi de friptura sau t conserva bine scurs.

12. La fel de bine puteti sa faceti **salata de cartofi** cu branza telemea sau feta sfaramata, bilute de mozzarella, felii de muschi a jambon, prosciutto, sunca afumata, bacon sau sunculita rumenite.

13. Nu este obligatoriu sa faceti salata de cartofi cu ceapa, masline si ridichi, totul tine de imaginatie si de gust.

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire cartofi noi la cuptor.

Incalzim cuptorul si spalam bine cartofii noi cu un burete de bucatarie nou, cu partea abraziva, sub jet de apa rece si ii lasam la Curatam cartofii de eventualele puncte negre si ii taiem in cubulete egale, cam cat o nuca.

li stergem bine, incercand sa scapam de cat mai multa umiditate (in acest fel condimentele se vor lipi mai bine de ei).

Intr-o tava cat mai mare turnam 2 linguri cu ulei. Rasturnam cartofii noi si ii condimentam cu sare.

Amestecam bine, cu mainile, astfel incat cartofii sa fie acoperiti de ulei si de condimente.

2. Timp si temperatura de coacere cartofi noi.

li intindem in tava intr-un singur strat, si ii punem in cuptorul incalzit, la 200 de grade, pe raftul din mijloc, fara ventilatie, pana cand aurii si, daca ii intepam cu o furculita sau un cutit, sunt moi in interior.

3. Pregatire salata de cartofi.

Taiem 2 cepe verzi in rondele.

Taiem o legatura de ridichi in felii subtiri.

Tocam marunt o jumătate de legatura de marar.

Cand cartofii sunt usor aurii si moi, ii scoatem din cuptor si ii lasam sa se raceasca 5 minute.

Intr-un castron mare punem cartofi copti calzi, ceapa, ridichile (sau alte legume), maslinele si verdeturile.

Turnam o lingura cu ulei de masline, condimentam cu piper proaspat macinat si sare.

Amestecam usor, ca sa nu zdrobim cartofii, cat toate sa se combine.

Gustam si condimentam, daca mai este nevoie.

4. Servire si pastrare.

Lasam salata sa stea la temperatura camerei 10-15 minute, timp in care legumele se imprietenesc cu aromele.

Servim salata de cartofi noi calda sau rece, e la fel de buna, la pranz sau la cina. E minunata simpla, dar si garnitura langa orice fr de pui, de porc, de miel, snitele, carnati, peste la cuptor sau la gratar.

Salata de cartofi este grozava in aceeasi zi in care o pregatim dar, daca mai ramane sau daca vrem sa o luam la pachet, se pastre frigider, intr-o caserola cu capac, doua zile.

SFATURI:

1. Daca aveti **cartofi mici** ii puteti lasa intregi. Ideea este sa avem bucati de cartofi egale, ca sa se gateasca in acelasi timp.

2. **Timpul de coacere** al cartofilor depinde de soiul lor, de marimea lor si de cuptor. La mine a durat 30 de minute.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Salata de Cartofi cu Ceapa Verde, Ridichi, Masline si Marar. POFTA BUNA!