



Piftie de curcan

Pași: 6

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

1/2	curcan	400 g	morcovi
30 g	gelatină	800 g	țelină
400 g	păstârnac	1 legătură	pătrunjel verde
	ouă	2 buc.	mere verzi
	castravete	1 buc.	ardei gras roșu
	sare de lămâie		sare
	piper boabe	200 g	usturoi
1 linguriță	zahăr	1 lingură	maioneză
	zeamă de lămâie		

Mod de preparare

Încearcă rețeta gustoasă de piftie de curcan! Această rețetă de răcitură sau piftie de curcan este ușor de preparat și sănătoasă. Respectând gustul tradițional de piftie, această rețetă de piftie cu carne de curcan este aperitivul perfect pentru masa de Crăciun!

- Jumătatea de curcan se fierbe împreună cu legumele și boabele de piper. Când este fiert și răcit, pieptul se taie cuburi. Separat se toacă și pulpa de curcan.
- În zeama rămasă se adaugă un pliculeț de gelatină și se va folosi pentru răcitură. Legumele fierte se vor folosi pentru decor.
- Ouăle se fierb, se răcesc și se separă de gălbenuș. Albușul se taie cuburi și se amestecă împreună cu pieptul de curcan și pătrunjelul tocat.
- În vasul în care se vor pune răciturile, se face un decor din albuș de ou și legume (castravete, ardei roșu, măslina, morcov fiert) și se acoperă cu un strat de zeamă de răcitură. Se pune vasul în frigider sau congelator, până se întărește stratul de zeamă. Apoi, se toarnă puțină zeamă de răcitură peste pieptul de curcan și se pune peste stratul de legume. Se lasă din nou la rece să se întărească.
- Între timp, se pregătește o salată din 400 g de țelină și 2 mere, stropite cu zeamă de lămâie, condimentate cu puțin zahăr, sare, și maioneză. Se pune salata peste pieptul de curcan, pe mijlocul vasului și se pune zeamă de răcitură pe marginea vasului. Se dă vasul din nou la rece.
- La final, se pune pulpa tocată, condimentată și amestecată cu zeamă de răcitură. Peste se pune restul de zeamă. Se lasă la frigider minim 4 ore sau până a doua zi.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Lady Chef Cornelia Ghișoi

Mai multe rețete de la acest autor.

Piftie de curcan

Stand 29.11.2024