



Majestatea Sa Margareta, Custodele Coroanei

PATRU CASTELE ÎN PATRU ANOTIMPURI



*O călătorie
culinară*





Cuprins

CUVÂNT-ÎNAINTE	9
----------------------	---

PRIMĂVARA. CASTELUL SĂVÂRȘIN	14
------------------------------------	----

Aperitiv

Vârtej de ricotta cu pesto de mazăre	20
Rulouri de primăvară	24
Supă-cremă de sparanghel	28
Sparanghel la abur cu sos mimosa	32

Fel principal

Piept de pui cu sos alb, salsa de roșii cherry și spanac fraged	38
Somon la cuptor cu ghimbir, miere, fasole verde și sos de citrice	42
Coaste de miel la cuptor în crustă de ierburi aromatice și sos de mentă	46

Desert

Mini cheesecake cu caramel sărat	52
Tartă de beza cu lămâi verzi și galbene	56
Jeleu de zmeură cu mentă	60

VARA. CASTELUL PELIȘOR	64
------------------------------	----

Aperitiv

Margarete de zucchini	72
Coroniță de sparanghel cu somon poșat și icre de somon	76
Supă rece de castraveți cu chipsuri de parmezan	80



Fel principal

Gnocchi de ricotta și legume cu sos de roșii „Viorica“	86
Piept de curcan cu salsa de mango și cartofi dulci	90
Vinete albe la grătar cu cremă de nucă-de-cocos	94

Desert

Cafea Granita	100
Millefeuille cu cremă de vanilie și zmeură	104
Desert delicios roz de rubarbă și căpșuni	108

TOAMNA. PALATUL ELISABETA

112

Aperitiv

Salată de fenicul și portocale cu ceapă roșie și măslina	118
Cappuccino de ciuperci	122
Salată rece de creveți cu mangold și tăieței de orez	126

Fel principal

Vită cu legume în stil asiatic și garnitură de orez	132
File de lup de mare la cuptor cu pappardelle de dovlecei	136
Ruladă de curcan cu ricotta și spanac în crustă de fistic	140

Desert

Nusstorte	146
Tartă de dovleac	150
Ayva Tatlisi / Gutui turcești	154

IARNA. CASTELUL PELEȘ

158

Aperitiv

Salată proaspătă de bulgur cu edamame	164
Timbale de legume în trei culori	168
Supă de usturoi	172



Fel principal

Somon în papiotă	178
Curry de cartofi din nordul Indiei (Dum Aloo)	182
Piept de rață cu sos de coacăze și garnitură de morcov caramelizat	186

Desert

Pară la cuptor cu beza și fulgi de migdale	192
Torta Caprese	196
Mini sufleuri de pere cu fistic	200

MULȚUMIRI	208
-----------------	-----







Cuvânt-înainte

Aflată la Săvârșin, am răsfoit *Cartea regală de bucate*, pentru a revedea o rețetă. Pe prima pagină scria, în josul ei, anul 2010. Ce repede au trecut anii! Volumul a plăcut cititorilor și o mulțime de oameni, de toate vârstele și din toate părțile țării, s-au simțit inspirați de paginile lui. De aceea, în 2024, de Crăciun, am scos de sub tipar o a doua ediție a *Cărții regale de bucate*.

Astăzi, sunt fericită să vă prezint a doua mea carte de bucate, la care am lucrat de mai mulți ani încoace, îndeosebi în 2023 și 2024. Poate că mi-a luat prea mult timp pentru a o încheia, dar am vrut ca fiecare lucru să fie verificat în amănunt, să nu existe confuzii sau inexactități. De asemenea, felul nostru de a mânca s-a schimbat mult în ultimii cincisprezece ani, de la scrierea precedentei cărți. În prezent, Principele Radu și cu mine, ca și surorile mele, preferăm feluri simple, ușoare, în special bazate pe legume proaspete, mâncăruri care să nu conțină prea multe ingrediente și o varietate prea mare de alimente.

Cartea de față nu mai are o personalitate regală în centrul fiecărui capitol, ci este împărțită pe anotimpuri. În plus, fiecare dintre anotimpuri este legat de câte o reședință regală: primăvara de Castelul Săvârșin, vara de Castelul Peleş, toamna de Palatul Elisabeta și iarna de Castelul Peleş.

Anotimpurile ne aduc cu ele atmosfera, energia, peisajul, farmecul și ritmul lor. Tot așa, cele patru reședințe regale au istoria, stilul, rostul și armonia lor de neconfundat. Ele sunt după chipul și asemănarea suveranilor care le-au construit și le-au făurit identitatea, dar sunt și modelate după destinația, instituțională sau familială, pe care au primit-o. În fiecare dintre anotimpuri, avem rețete pentru aperitiv, fel principal și desert.

Am legat primăvara de Castelul Săvârșin. Aici, grădina de legume și zarzavaturi, florile și fructele, serele ne apropie mai mult de viața de familie. Întotdeauna aștept cu nerăbdare să iasă primul sparanghel, feniculul, salata verde, rubarba, dovleceii, roșiile, anghinarea și vinetele. Meniurile de primăvară sunt, de fapt, alese în funcție de ceea ce ne oferă grădina în acea zi. Masa din sufrageria de familie a castelului este împodobită cu florile din grădină. Este adevărat că petrecem, de asemenea, o bună parte din vară la Săvârșin, iar Crăciunul și Anul Nou sunt legate tot de această reședință. Totuși, cred că primăvara se potrivește cel mai bine cu acest loc, pe care noi îl numim „acasă“.

Roșiile de la Săvârșin au un gust extraordinar, o aromă puternică și o culoare intensă. De două ori am cules din grădină roșiile de aproape trei sferturi de kilogram fiecare. Abia le puteam ține în palme. Sunt mândră că la noi în parc, undeva spre pădure, cresc fragi, mici și amețitor de aromați. Oamenii



locului, care găsesc diminutive pentru orice, îi numesc frăguțe. Iar lângă grădina mea de trandafiri, am plantat căpșuni. Suntem mândri de piersicile albe, plate, foarte dulci și gustoase, pe care le savurăm vara. Viorica¹ face, în fiecare an, jeleu de gutui și jeleu de mere. Culoarea lor este atât de frumoasă, încât poate concura pietrele prețioase. Ce să mai vorbim de dovleac, de o culoare intens portocalie și de dimensiuni neverosimile. Și rubarba, conopida, vinetele sau dovleceii fragezi. De câțiva ani încoace, am plantat vinete albe, care sunt mici, delicate și foarte fragede. Busuiocul nostru este de mai multe feluri, cel tradițional și cu parfum îmbătător, ca și cel cu frunze mov sau cel cu aromă vanilată. În ultimii trei-patru ani, producția noastră de smochine a devenit tot mai bună. Profesorul Florin Stănică² a plantat câteva soiuri diferite, iar recolta durează până târziu în toamnă, uneori chiar început de noiembrie. Tot profesorul Stănică este cel care a inițiat și producția de banana nordului și pe cea de „curmale românești“, un fruct asemănător curmalei proaspete, care crește în Europa Meridională. Sunt mândră de varza de Bruxelles și de gustul ei de la Săvârșin, ca și de gustul ardeilor noștri. De când există târgul de primăvară la castel, numit „Suflet de România“, s-au diversificat mult producția de roșii (acum avem toate culorile, de la cele aproape negre la cele roșii, galbene sau verzi) și cea de miere, ca și produsele de brutărie.

Peste tot la Săvârșin se simte spiritul Reginei Elena, care a înfrumusețat locul și i-a dat o anume amprentă. Trebuie spus că parcul și grădinile de flori și legume au fost create în anul 1816 și extinse în anii 1850–1870, odată cu extinderea clădirii castelului, în forma în care se găsesc astăzi.

Vara, la Castelul Pelișor, este legată, în amintire, de personalitatea grațioasă, plină de energie și creativitate a Reginei Maria. Ferdinand I și Maria, părinți a șase copii, și-au petrecut cea mai mare parte a vieții lor în țară, mai întâi ca principii moștenitori, apoi ca suverani. Ei au reprezentat, la vremea lor, apogeul vieții statului român modern. Rafinamentul, ospitalitatea și căldura căminului lor de la Pelișor se simt încă și astăzi, când o bună parte a castelului este deschisă publicului. Pelișorul, spre deosebire de Peleş, este un loc cu o mai pronunțată atmosferă de familie. Sunt sigură că, dacă am lua masa în sufrageria Regelui Ferdinand, am simți ceva mai multă căldură, mai puțin formalism decât în castelul mare, istoric.

Toamna, simbolul începutului și al belșugului, este atașată Palatului Elisabeta. Unic, prin contrastul izbitor al suferințelor și bucuriilor pe care le-a găzduit, acest palat este oarecum un simbol al începutului și al mântuirii. Construit inițial pentru Regina Elisabeta a Greciei, Princesă a României, el a servit drept reședință pentru proprietara lui doar șapte ani. Regele Mihai și Regina Elena au petrecut în el trei ani dificili, iar apoi reședința a fost lipsită de identitate și de rostul ei natural, timp de mai bine de cinci

1. Viorica Luciana Călin este maestrul bucătar de la Castelul Săvârșin, începând din anul 2001. Ea este și angajata castelului cu cea mai mare vechime, încă din anul 1983, când a lucrat aici pe post de cameristă. Viorica a fost un mare sprijin în scrierea celor două cărți de bucate semnate de mine și, deși pensionată acum câțiva ani, continuă să fie alături de noi, în diverse ocazii.

2. Prorector al Universității de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București, membru corespondent al Academiei Române, profesorul Stănică este unul dintre cei mai activi parteneri ai Casei mele în domeniul patrimoniului natural, cu contribuții majore atât la Domeniul Regal Sinaia, cât și la Palatul Elisabeta. La Săvârșin, domnul profesor supervizează și inspiră toate proiectele din parc, începând din anul 2015.



decenii. În anul 2001, palatul a redevenit reședința oficială a Regelui Mihai, deși ultima zi petrecută în el, pe 30 decembrie 1947, fusese ziua unei rupturi fără precedent în istoria Familiei Regale și a identității statale a României. De douăzeci și patru de ani încoace, palatul a găzduit un număr mare de evenimente oficiale, ocazii de onorare a tuturor domeniilor vieții publice și seri dedicate comunităților locale din România și Republica Moldova. Palatul a găzduit șefi de stat și lideri politici, membri ai familiilor regale în jurul unor dineuri, prânzuri și ceaiuri. După un sfert de secol de activitate intensă, cu mii de angajamente publice, Palatul Elisabeta este un punct de reper, un simbol cu o influență profundă, deși neobișnuită, în societatea românească.





Iarna, cu inconfundabilul peisaj al Parcului Regal de la Sinaia, este atașată figurii impunătoare și unice a Regelui Carol I, fondatorul Familiei Regale și al României moderne. Carol I și Elisabeta au fost, pentru aproape cinci decenii, părinții națiunii noastre. Gândită inițial ca o reședință de vară, Castelul Peleş a devenit o imagine identificată definitiv cu România, simbolul națiunii, suveranității și independenței noastre. Ospitalitatea la castel a rămas legendară. De-a lungul celor o sută patruzeci de ani de la inaugurare, Castelul Peleş, cu somptuoasele lui apartamente de stat, a găzduit multe ceremonii, prânzuri și dineuri, păstrate în memoria invitaților și în rafturile Arhivelor Naționale. Din anul 2013 încoace, pe lângă Holul de Onoare, Sala Tronului, Sala de Concerte sau Biroul Regelui, musafirii Familiei Regale iau loc, de câteva ori pe an, în Sufrageria de Stat. Dineurile de acolo au ceva miraculos. Oamenii se simt în prezent, în realitate, dar au impresia că visează, că li se oferă un fel de ideal, deopotrivă seducător și dificil de crezut. Sufrageria de Stat, loc mitic al statului român modern, este aproape ca o catedrală. Când tatăl meu s-a întors la Peleş, în iunie 2008, am simțit cum Istoria și Presentul s-au ciocnit, apoi s-au contopit într-o singură persoană, Regele Mihai. Regele însuși s-a schimbat în acea zi, a devenit deodată împlinit și cu inima împăcată, după atâția ani de ruptură brutală de țara lui.

Cifra patru mai are încă un înțeles în carte. În afară de patru anotimpuri și patru reședințe regale, există patru ocazii în jurul cărora gravitează rețetele: evenimentele de importanță statală, ceremoniile publice, ocaziile private și întâlnirile de familie.

În fine, ca un amuzament, patru au fost și sursele de inspirație pentru rețete: istoria, prietenii, familiile regale și propriile descoperiri făcute de Radu și de mine, în diverse cărți de bucate sau de pe internet.

Poftă bună și călătorie plăcută prin anotimpuri și prin castelele regale ale României!



Primăvara. Castelul Săvârșin

Săvârșin este, istoric vorbind, cel mai recent domeniu al familiei noastre. În anii celui de Al Doilea Război Mondial, tatăl meu a considerat că ar fi bine ca Familia Regală să aibă o reședință în vestul țării. Castelul Săvârșin este, însă, cea mai veche clădire regală din țara noastră, fiindcă proprietatea datează din secolul al XVII-lea și a aparținut, succesiv, unor vechi familii nobiliare austriece, maghiare și albaneze.

În anii secolului al XIX-lea, proprietatea a fost vândută lui Anton Mocsony, un devotat demnitar al Curții Regelui Ferdinand I, reprezentant al unei vechi familii din Albania. De la fiul lui, Ionel Mocsony-Stârcea¹, Regele Mihai a cumpărat domeniul în anul 1943. Cinci ani mai târziu, regimul comunist a confiscat domeniul, iar Regele s-a întors ca proprietar la Săvârșin la 1 iunie 2001.

Domeniul Săvârșin datează din anul 1650. Castelul a cunoscut lucrări de extindere în anii 1780 și în 1850–1870. În anii 1900–1905 au fost adăugate câteva încăperi la etaj, rezultând forma de astăzi a edificiului. În zilele noastre, castelul a fost renovat între anii 2007 și 2015. Pe domeniu există clădiri datând din 1780, anume grajdul vechi și micul

pavilion. Ospitalitatea casei gravitează în jurul parterului ridicat și al parterului coborât². Sufrageria de familie, numită Sufrageria Mică, se află la parterul ridicat, alături de Salonul Mare și de Bibliotecă. Acolo luăm micul-dejun în fiecare zi și restul meselor în weekend. Opt persoane pot lua loc în jurul frumoasei mese ovale. Mobilierul Sufrageriei Mici a fost refăcut de noi, în anul 2013, întocmai după modelul ei inițial, creat de Regina Elena. Am dorit ca, la Crăciun, tatăl meu să poată lua masa în aceeași sufragerie în care lua dejunul sau cina cu mama sa. Încăperea are o atmosferă minunată, îmbogățită de culoarea fistic a draperiilor și tapițeriei scaunelor. Lumina aurie intră pe ferestrele înalte, care dau spre parcul plin de copaci și vegetație. Sufrageria Mică este iluminată magic, mai ales spre ora după-amiezii, când soarele auriu-roșcat apune peste parc, exact în fața geamurilor ei.

Sufrageria Mare, aflată la parterul coborât, pe care o mai numim și Sufrageria de Iarnă, poate aduna în jurul mesei șaisprezece musafiri. Ea este folosită pentru prânz și cină atunci când avem mai mulți invitați. Aici mobilierul este simplu, sobru și

1. Ion (Ionel) Mocioni-Stârcea (Cernăuți 1909 – Elveția 1991), fiul baronului Ioan Victor Stârcea, șambelan al Curții Imperiale de la Viena. Ionel a fost fiul cel mic al baronului, având un frate, Victor (născut în 1905), și o soră, Ilinca. Ion Mocioni-Stârcea a studiat la Universitatea Cambridge din Marea Britanie și a fost căsătorit cu Gabriela Viela. A fost mareșal al Palatului Regal, mare maestru de vânatoare al Curții Regale și secretar particular al Regelui Mihai I. În anul 1935, el a fost înfiat de baronul Antoniu Mocioni de Foen.

2. Datorită terenului înclinat, edificiul are parterul situat la aproximativ doi metri deasupra solului, ceea ce permite etajului de dedesubt să se bucure de ferestre zvelte, de doi metri înălțime.



solid. Este practic singura încăpere din casă mobilată cu piese din anii 1940. Radu și lucrătorii noștri au restaurat mobilele atelierului din vechea „casă electrică“, iar astăzi el servește mândru scopurilor de ospitalitate ale familiei.

În mijlocul Sufrageriei Mari se află o monumentală masă de stejar, cu blatul de patru metri lungime, replică a celui original, care s-a pierdut. Blatul este așezat pe un cadru de stejar original, găsit undeva în pod. Culorile Sufrageriei Mari sunt predominant cărămiziu, auriu și fildeș. Geamurile au dedesubtul lor câte o mică banchetă cu perne roșii, pe care te poți așeza confortabil în așteptarea mesei. În august 2011, Radu și cu mine am construit un șemineu în colțul camerei (acolo unde încă era în perete un coș din anii 1900), iar el reprezintă astăzi locul favorit al tuturor, gazde sau musafiri. Mama mea, Regina Ana, era încântată de acest colț călduros al camerei și ședea mereu lângă șemineu, cu spatele rezemat de o pernă pe care era brodat: „Nu e ușor să fii regină.“ Câte vreme părinții mei au fost, alături de noi, la Săvârșin, au petrecut momente intime și fericite, pe care nu le vom uita niciodată. Regele Mihai și Regina Ana s-au bucurat de Săvârșin timp de treisprezece ani.

Sufrageria Mică are în patrimoniu un serviciu de porțelan de importanță istorică. Se numește Flora Danica¹ și este un model creat în secolul al XVIII-lea de fabrica Royal Copenhagen din Danemarca. Am primit acest set, de o neasemuită frumusețe și grație, de la părinții mei, cu ocazia zilei de naștere, în anul 2009. La rândul lor, Regele

Mihai și Regina Ana l-au primit ca dar de nuntă, la 10 iunie 1948, de la Principele René de Bourbon și Principesa Margareta, părinții mamei. Bunicii mei, la rândul lor, l-au primit la nunta lor, în anul 1920, de la Principele Valdemar al Danemarcei, tatăl Principesei Margareta. Iar Principele Valdemar îl primise, foarte probabil, la nunta sa cu Marie d'Orléans, de la tatăl lui, Regele Christian al IX-lea, supranumit „tatăl Europei“, părintele a cinci regi și regine ai continentului (cei ai Danemarcei, Marii Britanii, Rusiei, Germaniei și Greciei).

Este emoționant să privești aceste farfurii, minunat pictate de mână, cu o formă și proporții de un gust desăvârșit. Ele vorbesc, prin identitatea lor, despre o istorie europeană de trei secole. Și, lucru îmbucurător, în prezent și-au găsit locul în Castelul Săvârșin, supus în trecutul recent unei atât de devastatoare distrugerii. Le amintesc cititorilor cărții că, la sosirea noastră la Săvârșin în 2001, casa nu mai avea nimic din ceea ce lăsaseră Regina-Mamă Elena și Regele Mihai la plecarea forțată, din ianuarie 1948. Camerele castelului au fost modificate cu brutalitate, mobilele și toate obiectele au fost confiscate și înlocuite cu o mobilă comunistă, fără gust și de o calitate îndoielnică. Dispăruseră până și prizele, clanțele originale și chiar oglinzile încastrate în perete. În cei cincizeci și trei de ani de confiscare, castelul a fost, pe rând, școală, spital și casă de vânatoare.

Un alt serviciu de porțelan de care suntem atașați sufletește este cel numit Cockatrice. Este un porțelan fin de culoare roz sau verde, cu un desen oriental,

1. Serviciul de masă din porțelan numit Flora Danica a fost produs pentru prima oară în anul 1790, de fabrica de porțelanuri Royal Copenhagen. Flora Danica este cel mai important și mai valoros (din punct de vedere istoric) produs al legendarei fabrici de porțelanuri daneze. Setul a fost comandat în anul 1790 de Regele Christian al VII-lea al Danemarcei, pentru a fi oferit Împărătesei Ecaterina a II-a a Rusiei. Lucrarea s-a încheiat însă după moartea suveranei, astfel încât primul set de porțelan Flora Danica nu a părăsit niciodată teritoriul Danemarcei. De două sute treizeci de ani încoace, modelul numit Flora Danica a fost produs în atelierelor Royal Copenhagen fără întrerupere.





la modă la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea. A fost realizat în fabricile englezești Royal Minton, dar există și într-o variantă franceză, din aceeași epocă. Povestea acestui porțelan, la Săvârșin, este și ea frumoasă. Regina Ana a păstrat, moștenire de la mama ei, două cești mari cu farfuriile lor, marca Cockatrice, una roz și alta verde. Pornind de la ele, am adunat în ani un foarte frumos set pentru micul-dejun, din diverse magazine de antichități, unele din Franța, altele din Anglia.

În fine, Sufrageria Mică are un frumos set de la Apulum, fabrica din Alba Iulia care are titlul de Furnizor al Casei Regale, numit „Serviciul cu margarete“, un dar din partea lui Radu pentru ziua mea de naștere, în anul 2005.

Sufrageria Mare are în colecție un set de porțelan creat de Villeroy & Boch, primit de noi ca dar de nuntă, în septembrie 1996. Este un model foarte simplu și elegant, numit Julie.

Alături de setul Villeroy & Boch stă un set pe care îl știu de când eram copil, la Vila Sparta. Regina Elena l-a cumpărat special pentru noi, nepoatele ei, și am reușit să aduc o parte din el la Săvârșin. Este din ceramică și se numește Denby Manor Green. A fost creat de fabrica Denby din Anglia, pe la sfârșitul secolului al XIX-lea, și este un serviciu simplu, robust, fără pretenții și decorațiuni. În ultimii ani, am reușit să găesc, pe internet, un set complet, la mâna a doua. Am fost foarte fericită că am avut șansa de a întregi o amintire dragă.

Un alt set clasic, proprietate a Reginei Elena, a fost adus de părinții mei la Săvârșin. L-am iubit foarte mult fiindcă a fost folosit de bunica mea în fiecare zi, la Vila Sparta. Noi îl numim „serviciul cu prune“, dar de fapt numele lui este, cred, Booths Silicon China Summer Fruits. A fost foarte greu să găsim piese dispartate la anticariatele din Anglia

pentru a-l completa, fiindcă datează din anii 1930 și nu a mai fost produs ulterior.

Ambele sufragerii au în colecție o mulțime de mici obiecte de masă, cea mai mare parte salvate de mine din moștenirea Reginei Elena. Multe dintre ele nu au valoare materială, ci istorică și sufletească. Sunt de o mare delicatețe și au stil. De multe ori, în călătoriile noastre, ne oprim la magazinele mici cu antichități pentru a completa colecția. Uneori se întâmplă să găesc obiecte foarte asemănătoare cu cele pe care le folosea bunica mea la prânziurile sau cinele pe care le oferea la Vila Sparta de lângă Florența.

Suntem fericiți ori de câte ori primim musafiri la castel. Uneori avem invitați la prânz sau la cină, în sufrageria de familie, de obicei patru sau șase persoane. Alteori le avem alături pe surorile mele, Elena, Irina, Sofia și Maria, mai ales la Crăciun sau de Paști. Atunci când sunt ocazii publice, Sufrageria de Iarnă, cea mare, găzduiește într-o atmosferă pitorească și caldă prânzuri sau cine cu mai mulți musafiri. Cea mai mare bucurie a noastră este că Săvârșinul a devenit „căminul nostru“, locul pe care îl numim „acasă“, și că el adună acum amintirile a trei generații din familia noastră, vindecând cumva o parte din rănilile exilului de jumătate de secol.

Meniurile de la Săvârșin sunt strâns legate de recolta de la serele noastre și de la grădina de legume, fructe și zarzavaturi. Fiecare anotimp petrecut aici are rețetele lui, mai ales la Crăciun și la Paști, când mesele noastre păstrează tradiția de secole a românilor. Dar poate că primăvara și toamna sunt cele mai bogate în feluri de mâncare savuroase. Odată cu trecerea anilor, am început să apreciem felurile simple, cu gusturi pline și autentice, fără multe subtilități sau sofisticări. Italienii au o definiție foarte sugestivă pentru mâncarea simplă, cu gusturi autentice, *cucina povera*, adică bucătăria săracului.



Aperitivo

Vârtej de ricotta cu pesto de mazăre

Este o rețetă rapidă și ușoară, dar delicioasă, pe care o gătesc de ani buni încoace. Mazărea proaspăt culeasă primăvara este o amintire de neuitat din copilărie. Sora mea Elena și cu mine culegeam mazărea din grădina părinților noștri, în Anglia, scoteam boabele din păstăi și le mâncam crude, dulci, crocante și delicioase.

Părinții noștri cultivau o grădină de zarzavaturi, pentru a-și rotunji veniturile săptămânale, ducând produsele la piață într-o mică mașină verde, în care puneau ouăle proaspete, legumele și zarzavaturile. Ricotta e o brânză curată și ușoară, cu adevărat irezistibilă, și constituie o altă amintire vie din viața mea petrecută în Italia.

Rețeta pe care v-o propun este populară și poate fi găsită în cărți și pe website-uri culinare din multe țări. M-am inspirat mai întâi din rețeta semnată de Melissa Clark¹ la rubrica ei culinară din cotidianul The New York Times, pe care am adaptat-o și m-am amuzat schimbând-o și ajustând-o de-a lungul anilor.

Rețeta de pesto de mazăre așezat în vârtej pe un pat de brânză ricotta cremoasă poate fi servită ca aperitiv, dar poate fi și un fel principal ușor.

Tot ce trebuie să faceți este să respectați cantitățile, să aveți ingrediente proaspete și să o serviți cu pâine caldă, cu coaja crocantă.

1. Rețeta apare și în cartea de bucate semnată de Melissa Clark, numită *Dinner: Changing the Game*.







Ingrediente pentru 4 persoane

- 150 g de boabe de mazăre proaspete sau congelate (1 cană)
- 150 g de busuioc (pentru pesto) și câteva frunze în plus pentru ornat
- 150 g de frunze de mentă (pentru pesto) și câteva frunze în plus pentru ornat
- câteva frunze în plus pentru ornat
- ¼ cană de parmezan ras
- 2 căței de usturoi (tocat fin)
- ¼ cană de ulei de măsline și câteva picături în plus pentru ornat
- sare de mare și piper negru proaspăt măcinat, după gust
- 450 g de ricotta proaspătă (în comerț se găsește o varietate mare la alegere)
- fulgi de sare de mare, pentru ornat
- pâine prăjită, pentru servire

Mod de preparare

Dacă aveți mazăre proaspătă, puneți apă la fiert cu un pic de sare, adăugați mazărea când apa ajunge în punctul de fierbere și lăsați-o să fiarbă aproximativ 1-2 minute. Opriți focul, scurgeți apa și turnați imediat apă rece peste mazăre, pentru a nu se găti complet. Scoateți mazărea pe un șervețel absorbant de bucătărie și ștergeți-o, astfel încât să fie complet uscată.

Dacă folosiți mazăre congelată, începeți prin a o dezgheța bine, după care gătiți-o urmând același procedeu ca pentru mazărea proaspătă.

Într-un blender sau mixer de bucătărie, combinați mazărea, busuiocul și frunzele de mentă, parmezanul și usturoiul. Mixați până sunt tocate grosier toate ingredientele, după care adăugați uleiul de măsline și amestecați din nou până când obțineți o pastă densă, pe care o condimentați la final cu sare și piper.

Servire

Împrăștiati ricotta pe o farfurie întinsă și „aruncați” peste ea o lingură din amestecul de mazăre. Cu ajutorul lingurii amestecați circular pesto-ul cu ricotta pentru a obține un vârtej de culori (alb și verde). Decorați cu busuioc, mentă, ulei de măsline, piper și fulgi de sare de mare și serviți cu pâine prăjită sau cu chipsuri de parmezan (găsiți rețeta la pagina 83).

