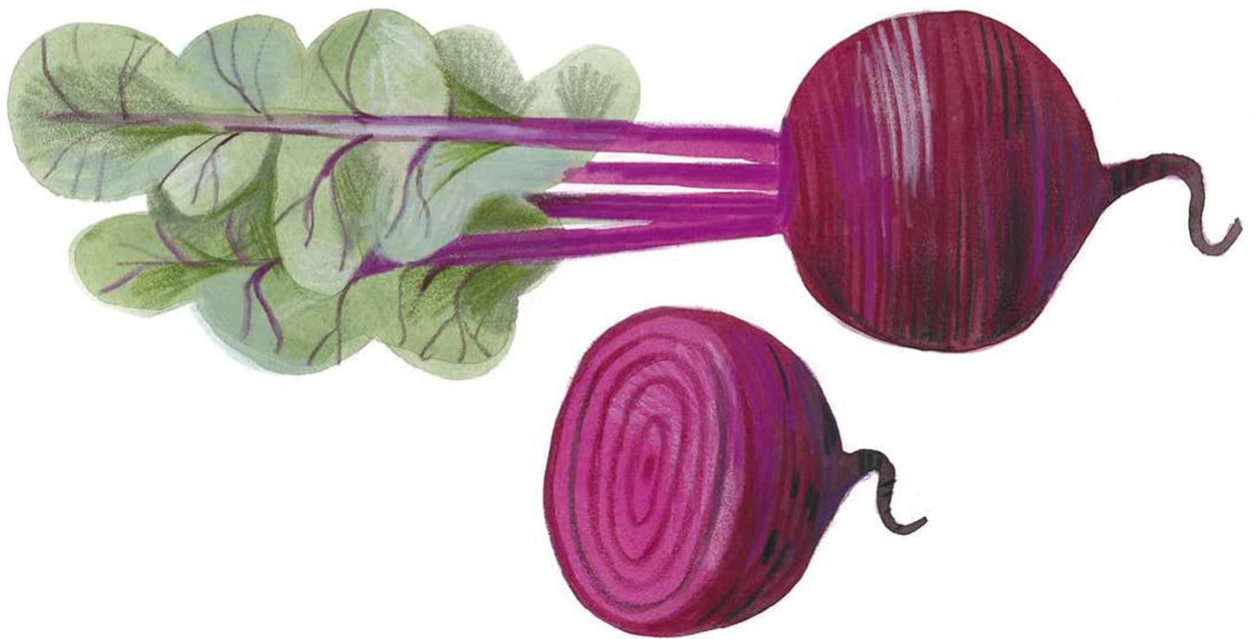


Un an în Orașul Florilor

Rețete din grădini, de pe terase și acoperișuri

Felicita Sala



Traducere din limba franceză de Anca-Maria Pănoiu

editura **Frontiera**



A VENIT PRIMĂVARA ÎN ORAȘUL FLORILOR.
PRINTRE STRATURILE DE LEGUME DE PE STRADA
GRĂDINILOR, NUMĂRUL 10, FIECARE FACE
CÂTE CEVA: SAPĂ, PLANTEAZĂ,
ÎNSĂMÂNȚEAZĂ, CULEGE.



APRILIE

UITE CUM RĂSARE
SPARANGHELUL!

MÂNDRE ȘI DREPTE, TIJELE LUI
SUNT CA NIȘTE SOLDĂȚEI CARE
PĂZESC GRĂDINA. DAR VINE MARIA
CU UN CUȚITAȘ ȘI LE TAIE UNA CÂTE UNA.



Quiche cu sparanghel

PENTRU ALUAT, AMESTECAȚI CU DEGETELE UNTUL, SAREA ȘI FĂINA. ADĂUGAȚI APA ȘI FRĂMÂNTAȚI PÂNĂ OBTINEȚI O BILĂ OMOGENĂ. ACOPERIȚI-O ȘI DAȚI-O LA FRIGIDER TIMP DE O JUMĂTATE DE ORĂ. ADUCEȚI CUPTORUL LA 180° C. TRAGEȚI LA TIGAIE SPARANGHELUL ÎNTR-UN STROP DE ULEI DE MĂSLINE, PÂNĂ SE ÎNMOAIE. PĂSTRAȚI VÂRFURILE PENTRU DECOR. BATEȚI OUĂLE CU FURCULIȚA ȘI ADĂUGAȚI SMÂNTÂNĂ PENTRU GĂTIT, UN VÂRF DE CUȚIT DE NUCȘOARĂ RASĂ, SARE ȘI PIPER. PUNEȚI ȘI CEPELE, SPARANGHELUL TĂIAT BUCĂȚI ȘI BRÂNZĂ. ÎNTINDEȚI ALUATUL CU SUCITORUL PÂNĂ OBTINEȚI UN CERC MAI MARE DECÂT FORMA DE TARTĂ. PRESĂRAȚI UN PIC DE FĂINĂ PE INTERIORUL FORMEI ȘI AȘEZAȚI FOAIA DE ALUAT, APĂSÂND UȘOR LA BAZĂ ȘI PE MARGINI. ÎNȚEPAȚI CU FURCULIȚA DIN LOC ÎN LOC, APOI TURNAȚI UMPLUTURA. ORNAȚI CU VÂRFURILE DE SPARANGHEL ȘI PRESĂRAȚI NIȘTE PARMEZAN. DAȚI LA CUPTOR PENTRU 45 DE MINUTE SAU PÂNĂ CÂND QUICHE-UL E BINE RUMENIT.