



## FRIPTURĂ CU UNT, CU IERBURI ȘI GORGONZOLA ȘI PIURE DE CARTOFI ȘI DOVLEAC PLĂCINTAR

### INGREDIENTE UNT CU IERBURI ȘI GORGONZOLA

- 4 linguri de unt, moale
- 4 linguri de Gorgonzola
- 1 lingură de pătrunjel proaspăt, tocat

### FRIPTURĂ

- 4 fripturi antricot, sau tipul preferat
- sare și piper (sferturi de boabe)
- ulei de măsline

### PIURE

- 1,4 kg dovleac plăcintar
- 1,4 kg cartofi făinoși
- 1 lingură de sare
- 250 ml de smântână degresată (smântână sau lapte, în funcție de preferințe)
- 150 g unt nesărat
- 2 linguri de arpagic, tocat
- 1 lingură de salvie, tocată

### METODĂ DE PREPARARE UNT CU IERBURI ȘI GORGONZOLA

1. Pune untul, brânza de Gorgonzola și pătrunjelul proaspăt împreună.
2. Pune o lingură din untul cu ierburi pe fiecare friptură și servește-le cu el topit.

### FRIPTURĂ

1. Asezonează ambele părți ale fripturii cu sare și piper (sferturi de boabe). Pune fiecare friptură în folie de plastic aderentă, strâns împachetată și lasă-le câteva ore la frigider peste noapte. Sfat: lasă-le la temperatura camerei timp de 30 de minute înainte de a le găti.
2. Încinge tigaia senior pentru sotare iCook cu capac la foc mediu. Dacă o picătură de apă dansează când este pusă în tigaie, înseamnă că s-a încălzit bine.
3. Stropește tigaia pentru sotare cu ulei de măsline și asigură-te că e bine încălzită.
4. Pune fiecare friptură înăuntru și gătește la foc mediu timp de două minute. Întoarce și gătește pe cealaltă parte timp de două minute. Testează dacă este gata și dacă este cazul, gătește mai mult.
5. Ia friptura de pe foc și las-o deoparte cinci minute.

### PIURE

1. Scoate semințele dovleacului, decojește dovleacul și cartofii și taie-i în cuburi de 2 cm.
2. Pune cartofii și dovleacul în vasul de gătit iCook de 4 litri cu capac, acoperă cu apă, adaugă 1 linguriță de sare și adu la fierbere. Lasă-i să fiarbă timp de 10 minute sau până ce dovleacul și cartofii pot fi străpunși ușor cu o furculiță. Scurge apa când sunt gata.
3. Mută dovleacul și cartofii într-un blender și fă-i piure.
4. Adaugă untul și amestecă până se topește. Adaugă smântâna și amestecă până se uniformizează totul. Pune și arpagicul și salvia tocată și asezonează cu sare și piper după gust.