

Pui COPT la Cuptor în Roșii, Usturoi și Mirodenii, cu Piure de Legume



Pui COPT la Cuptor în Roșii, Usturoi și Mirodenii, cu Piure de Legume



- 1,2-1,5 kg pui întreg
- 500 g roșii cherry, sau tomate dimensiune mică
- 1 căciulie de usturoi
- 50 ml ulei de măsline
- 2 linguri de dulceață de ardei iute (sau orice dulceață de culoare roșie)
- 100 ml vin alb (cel care îți place ție)
- 10 g de sare
- 1 linguriță piper
- 1 linguriță ierburi de Provence (salvie, rozmarin, cimbru, oregano)
- 1/2 linguriță de cimbru uscat

Ingrediente pentru piure-ul de legume:

- 500 g cartofi

- 1 morcov
- 1 păstârnac
- 1 țelină medie
- 250 ml lapte
- 100 g de unt 82% grăsime
- 30 g de parmezan
- apă cât cuprinde pentru fierbere
- 10 g de sare
- 4-5 crenguțe de cimbru lămâios
- 1 crenguță de rozmarin

Pui la Cuptor:

1. Așezați aripioarele puiului sub acesta.



2. Ungeți puiul cu ulei de măsline, adăugați sare, piper, cimbru, ierburi de Provence, dulceață de ardei iute și usturoi mărunțit.

3. Adăugați vinul și roșiile cherry în jurul puiului.



4. Acoperiți cu hârtie de copt și coaceți la 180°C timp de 1.5 ore, descoperind la jumătatea timpului.

Piure legume

1. Tăiați și fierbeți legumele în apă cu lapte și ierburi aromatice.



2. După fiert, scurgeți lichidul și adăugați untul și parmezanul, amestecând pentru a obține piureul.

