

Răciturî de C0C0Ş [ȚAPENE și Moldovenești] Piftie de C0coş



Răciturî de C0C0Ş [ȚAPENE și Moldovenești] Piftie de C0coş



Această rețetă de răciturî de cocoș este un fel de mâncare savuros și tradițional, perfect pentru a fi servit în timpul sărbătorilor sau la ocazii speciale.

- un cocoș de 3-4 kg, sau piese de carne (piept, copane, pulpe superioare)
- 1,5 kg picioare (scărmuși) de pasăre
- 4-5 cepe medii
- 2 morcovi mari
- 2 rădăcini mari de pătrunjel/păstârnac
- 10 g piper boabe
- 3-4 căciuli de usturoi
- 6-7 frunzulițe de dafin
- 1 rădăcină de țelină, mărime medie/mare
- 10-15 g sare, sau după gust
- 8 L apă rece

1. Înlătură aripile, pulpele și pieptul cocoșului, păstrând carnea și oasele pentru aromă.



2. Într-o oală mare, aşază carnea şi oasele de cocoş, ghearele de pasăre, legumele (pătrunjelul, morcovii, cepele, ţelina), frunzele de dafin, piperul şi sarea.
3. Adaugă 8 litri de apă şi lasă să fiarbă lent pentru 4-5 ore.
4. Pe parcursul fierberii, îndepărtează spuma formată deasupra.
5. După ce a fiert, strecoară supa şi scoate excesul de grăsime.



6. Pasează usturoiul şi amestecă-l cu sare.
7. Strecoară supa fierbinte de mai multe ori peste amestecul de usturoi şi sare pentru a aromatiza.
8. Aşază carnea de cocoş în recipiente sau forme.



9. Adaugă morcov şi verdeaţă pentru decor.
10. Toarnă supa aromatizată peste carnea de cocoş.
11. Lasă răciturile la frigider peste noapte sau până când se întăresc bine.

