

1. Păstrăv cu nuci pecan

 **Timp de preparare:** 30-40 minute

 **Porții:** 2

Ingrediente:

- 2 fileuri de păstrăv
- 50 g nuci pecan tocate
- 50 g unt
- 2 linguri miere
- 1 lingură muștar Dijon
- Zeama de la 1/2 lămâie
- Sare și piper după gust
- 1 cățel de usturoi tocat
- 1 lingură ulei de măsline

Mod de preparare:

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.
 2. Așază fileurile de păstrăv într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.
 3. Într-o tigaie, topește untul și adaugă usturoiul, mierea, muștarul, zeama de lămâie, sare și piper. Amestecă bine.
 4. Toarnă acest sos peste păstrăv și presară nucile pecan tocate deasupra.
 5. Coace timp de 15-20 de minute, până când peștele devine auriu.
 6. Servește cu legume la abur sau o salată proaspătă.
-

2. Ravioli umpluți cu homar

 **Timp de preparare:** 1 oră

 **Porții:** 2

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 200 g făină
- 2 ouă
- 1 praf de sare
- 1 lingură ulei de măsline

Pentru umplutură:

- 150 g carne de homar gătită și tocată
- 50 g ricotta
- 1 lingură parmezan ras
- 1 lingură pătrunjel tocat

- Sare și piper după gust
- 1 linguriță suc de lămâie


Pentru sos:

- 30 g unt
- 100 ml smântână lichidă
- 50 ml vin alb
- 1 cățel de usturoi tocat
- 50 g parmezan ras

Mod de preparare:

1. **Prepararea aluatului:** Amestecă făina cu ouăle, sarea și uleiul, frământă bine și lasă-l să se odihnească 30 de minute.
 2. **Prepararea umpluturii:** Amestecă homarul cu ricotta, parmezanul, pătrunjelul, sucul de lămâie, sare și piper.
 3. **Asamblarea raviolilor:** Întinde aluatul subțire, pune câte o linguriță de umplutură la distanță de 2 cm, acoperă cu alt strat de aluat și taie raviolii.
 4. Fierbe raviolii în apă cu sare timp de 3-4 minute.
 5. **Prepararea sosului:** Topește untul într-o tigaie, adaugă usturoiul, vinul alb și smântâna. Fierbe 2-3 minute și adaugă parmezanul.
 6. Adaugă raviolii în sos și servește imediat.
-

3. Mușchi de vită marinat în vin

 **Timp de preparare:** 12 ore marinare + 30 minute gătire

 **Porții:** 2

Ingrediente:

- 400 g mușchi de vită
- 250 ml vin roșu sec
- 2 linguri ulei de măsline
- 2 căței de usturoi zdrobiți
- 1 crenguță de rozmarin
- Sare și piper după gust
- 1 lingură unt

Mod de preparare:

1. **Marinarea:** Pune carnea într-un bol cu vin, usturoi, rozmarin, sare și piper. Acoperă și lasă la frigider timp de 12 ore.
2. Scoate carnea din marinadă și șterge-o ușor cu un șervețel.
3. Încinge uleiul de măsline într-o tigaie și prăjește mușchiul de vită câte 3-4 minute pe fiecare parte pentru medium-rare (sau mai mult, după preferință).
4. Adaugă untul la final și unge carnea cu el.
5. Lasă carnea să se odihnească 5 minute înainte de a o felia.

6. Servește cu piure de cartofi sau legume la grătar.