

Răciturî de CŌCŌȘ [ȚAPENE și Moldovenești] Piftie de Cocos



Răciturî de CŌCŌȘ [ȚAPENE și Moldovenești] Piftie de Cocos



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

- un cocos 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, așază carnea și oasele de cocoș, ghearele de pasăre, legumele (pătrunjelul, morcovii, cepele, țelina), frunzele de dafin, piperul și sarea.
3. Adaugă 8 litri de apă și lasă să fiarbă lent pentru 4-5 ore.
4. Pe parcursul fierberii, îndepărtează spuma formată deasupra.
5. După ce a fiert, strecoară supa și scoate excesul de grăsime.



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



9. Adaugă morcov și verdeață pentru decor.
10. Toarnă supa aromatizată peste carnea de cocoș.

11. Lasă răciturile la frigider peste noapte sau până când se întăresc bine.

