



Tema:
ITALIEN

Meny

- Aperitif Crostini med löjromsröra
Dryck: CinZano – extra dry
- Förrätt Melon och parmaskinka
Dryck: Vitt vin; Orvieto Classico (omdöme: mkt gott)
- Varmrätt Tortelloni con Ricotta E Spinaci
Tortelloni med ricottaost och spenat
Dryck: Rött vin; Copertino (omdöme: mkt gott)
- Efterrätt Tiramiso
Dryck: Toscato d’Asti (omdöme: mkt gott dessertvin)
- Kaffe Tarta alle nocciole
Hasselnotstårta



Crostini med Löjromsröra

4 port.

8 – 12 skivor pain riche

2 msk smör

1 vitlöksklyfta

Fyllning:

½ dl finhackad rödlök

½ dl löjrom eller röd stenbitsrom

1 dl creme fraiche

Sätt ugnen på 275 grader. Smaksätt smöret med pressad vitlök och bred på brödsnivorna. Läg dem på en ugnsplåt. Rosta i mitten av ugnen några minuter –passa det noga.

Rör försiktigt ner lök och löjrom i creme fraiche. Om man rör för mycket blir det tunt. Bred röran på bröden. Servera genast.

Dryck: CinZano – extra dry.





Melon och Parmaskinka

Dryck: Vitt vin; Orvieta Classico





TORTELLONI CON RICCOTA E SPINACI

Tortellini med ricottaost och spenat

18 knyten = 1 sats pastadeg

Pastadeg

3 stora ägg
300 g vetemjöl, 5 dl.

Kör snabbt ihop mjöl och ägg i matberedare. Låt degen vila i plastpåse en stund.

Fyllning

1 pkt ca 250 g fryst hackad spenat
1 msk smör
1 msk olivolja
½ tsk salt
1 krm nyriven muskotnöt
skalet av ½ citron
300 g ricottaost
150 g reiven parmesanost
3 äggulor

Såsen

10 tomater, skållade, urkärnade
200 g smör
3 msk grovhackad färsk salvia eller 1½ tsk torkad
1 tsk salt
1 krm strösocker
1 tsk tomatpuré
riven parmesanost till servering

Tina och pressa allt vatten ur spenaten. Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna. Fördela spenaten i stekpannan och stek den på medelstark värme under omrörning ett par minuter. Tillsätt salt, muskot, finrivet citronskal. Rör om och låt kallna.

Blanda samman spenaten, ricottaosten, parmesanosten och äggulorna.

Kavla pastadegen, skär ut bitar som är ca 12-13 cm. i fyrkant. Fyll knyten och koka.

Kokning: Koka knytena i saltat vatten. ½ tsk /liter vatten ca 8 min. Knytena är klara när pastan är mjuk. Skär ett snitt för att vara säker.

Skålla, skala och kärna ur och krossa tomaterna. Finhacka salvian.

Smält smöret. Tillsätt tomatköttet, salvian, salt, socker och tomatpuré. Låt såsen småputtra under lock ca 5 min. Rör då och då.



TIRAMISU

8 port.

4 äggulor
4 msk socker
500 g mascarpone – ost
skalet av en citron
2 dl kallt espressokaffe
4 cl konjak
150 g sockerkaka skuren i stavar
kakaopulver

1. Vispa äggulor och socker till pösigt skum.
2. Vänd ner mascarponen matskedsvis. Blana i citronskalet.
3. Blanda kaffe och konjak. Lägg häften av sockerkaksstavarna så det täcker botten på en form. Droppa över kaffeblandningen.
4. Bred hälften av mascarponeblandningen – jämna till. Täck med resten av kakstavarna, droppa över kaffeblandningen och täck med resten av krämen.
Täck över och låt stå och dra ca 5 timmar i kylskåp. Sikta över kakaopulver före serveringen.



Hasselnötstårta Torta alle nocciole 6 personer

2½ hg vetemjöl	60 g kakao
3 hg florsocker	1 msk jästpulver
2 hg hasselnötskärnor	1½ dl grädd
½ hg kärnfria russin	2 hg grovt hackad mandel
6 ägg	4 msk aprikosmarmelad
rivet skal av 1 citron	smör och socker till formen
80 g smör	

Rosta hasselnötskärnorna lätt i ugn. Gnid av skalen i ren handduk. Hacka dem fint.

Mät upp mjöl och jästpulver, håll det i stor skål och rör ner sockret. Tillsätt kakao, hackade nötter och det mjukrörda smöret. Rör in ett ägg i taget. Blanda massan med russinen, som fått dra en stund i vatten och därefter klappats torra i handduk, citronskal och tillsätt grädden. Arbeta smeten väl. Håll denna i stor smörad och sockrad springform. Sätt in formen i 175° ugnsvärme 45 minuter, men lossa på ringen och vänd kakan när 10 minuter återstår. Tårtan ska vara torr. Låt tårtan svalna och bred ytan och sidorna med aprikosmarmelad. Strö över mandeln, så kakan blir helt och hållet inklädd i mandel. Garnera eventuellt med några blad marzipan, som färgats svagt gröna med karamellfärg och några hela hasselnötskärnor.

