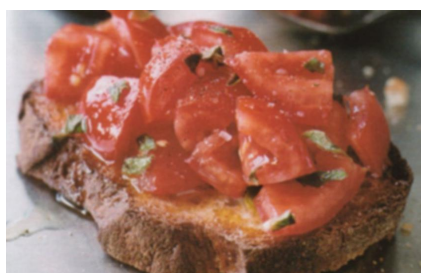


Opskrifter

Når man skal sætte et måltid sammen på den italienske måde, skal man lige overveje at de forskellige retter passer sammen. Tre pastaretter efter hinanden kan måske blive lidt for mættende eller for ensformigt.

Her er tre opskrifter som er nemme at lave. Man kan udvælge dem alt efter hvor sulten man er, eller hvor meget tid man har til at lave dem i.

Antipasti Bruschetta al pomodoro (Ristet brød med tomat)



Bruschetta al pomodoro

Til 4 personer skal der bruges:

4 skiver italiensk brød (bagt med durumhvede)
4 mellemstore modne tomater
1 fed hvidløg
4 spsk koldpresset olivenolie
2 spsk hakket basilikum eller
1 tsk tørret oregano
salt
peber

Sådan gør man:

Start med at tænde for ovnen på 250 grader.

Skær 4 skiver brød. Når ovnen er 250 grader varm lægges brødene på risten på den næstøverste rille i ovnen. Hold godt øje med dem. Når de er lyst gyldne på den øverste side tages de ud og vendes for også at blive gyldne på den anden side.

Læg hvidløgsfedet i en hvidløgspresse og gnid mosen på den ene side af alle brødkiverne.

Skær tomaterne ud i små stykker. Læg stykkerne i en skål og bland hakket basilikum eller oregano i. Hæld olien i og smag til med salt og peber. Fordel tomatblandingen på brødkiverne og spis det med hånden.

Primi piatti
Spaghetti al pesto
(Spaghetti med pesto)



Pesto kan man efterhånden få på glas i alle danske supermarkeder. Den bedste pesto er den man selv laver med frisk basilikum.

Den bedste spaghetti bliver langtidstørret i bronzeforme. Spaghetti er i forvejen så billig, at det ikke kan betale sig at købe den billigste. Når spaghettien har en ru overflade suger den sovsen bedre.

Pesto er en kold sovs.

Til 6 personer skal der bruges:

400 gram spaghetti med ru overflade

Pesto:

1 bundt basilikum (hvis du ikke kan få basilikum kan det erstattes af persille, men det giver en helt anden smag)
25 gram pinjekerner eller knækkede valnødder
1 fed hvidløg
1 dl olivenolie
25 gram parmesanost
salt
peber

Sådan gør man:

Pinjekernerne ristes først på en tør pande. DE BRÆNDER MEGET LET PÅ, SÅ MAN SKAL HELE TIDEN HOLDE ØJE MED DEM MENS MAN HELE TIDEN RØRER RUNDT I DEM PÅ PANDEN. Når de er smukt gyldne tages de af.

Alle ingredienser, undtaget spaghettien, puttes i en blender og hakkes til en grov sovs.

Kog pastaen som der står på pakken. I Italien koger man pasta så den er "al dente", det vil sige "lige til tanden", som betyder, at den ikke skal koges så den bliver helt blød. Den må godt være lidt hård i midten.

Hæld spaghettien i et dørslag eller en stor si, så vandet kan løbe af. Spaghettien skal nu over i en serveringsskål (eller tilbage i gryden), hvor pestoen hældes over og blandes i.

SECONDI PIATTI
Pollo al forno
(Ovnstegt kylling)

Til 8 personer skal der bruges:

1 kylling på 1400 gram (helst frisk)
250 gram cherry- eller cocktailtomater
80-100 gram sorte Italienske oliven uden sten
4-6 fed hvidløg
½ bundt bredbladet persille (almindelig kruspersille kan også bruges)
1 spsk revet citronskal (helst fra økologiske citroner fordi de ikke er sprøjtede eller er behandlede med voks)
2 spsk olivenolie
salt
peber

Sådan gør man:

Ovnen sættes på 225 grader. Kyllingen deles i 8 stykker og lægges i et ildfast fad. Tilsæt de øvrige ingredienser og rod det hele rundt, men sørg for at kyllingestykkerne ligger med skindsiden opad så det kan blive sprødt fra varmen. Steges i ovnen i ca. 50 minutter.

Tilbehør (*contorni*) til kyllingen kan f.eks være:

Fagiolini in padella
(Varme bønner)



Til 8 personer skal der bruges:

250 friske grønne bønner (frosne kan også bruges, men så skal de helst ikke tøs op før de koges)
1 rødløg
1 fed hvidløg
3 spsk olivenolie
1 spsk citronsaft
salt
peber

Sådan gør man:

Hvis der bruges friske bønner skal de først nippes for stilken i den ene ende. Kog dem i letsaltet vand i 2-3 minutter. Hæld dem i et dørslag eller en si og skyl dem under koldt vand et øjeblik.

Pil skallen af rødløget og del det i to på langs og skær det i meget tynde skiver. Hvidløget hakkes meget fint. Bland det hele med olie og smag til med salt og peber og steg varm det hele på en varm pande i 1 minut.

Torta de nocci (Nøddekage)

Til seks personer skal man bruge:

4 æg
250 gram sukker
125 gram valnødder
60 gram mel
60 kartoffelmel
1 tsk. Bagepulver

Sådan gør man:

En springform smøres med blødt smør.

Valnødderne ristes på en tør pande. HOLD ØJE MED AT DE IKKE BRÆNDER PÅ! Gnid dem derefter i en kraftig serviet eller i et viskestykke så den brune hinde går af (den smager lidt bittert).

Del nødderne i to lige store bunker. Den ene bunke skal hakkes groft og drysses ned i den smurte form.

Den anden halvdel blendes til nøddemel.

Æggene skal nu deles så man får blommen og hviden adskilt.

Hæld æggeblommerne i en stor skål og bland nøddemelet i. Rør det grundigt sammen.

Tilsæt derefter hvedemel, kartoffelmel og bagepulver.

Pisk æggehviderne til de bliver stive. Vend det ned i den anden blanding.

Hæld det hele ned i springformen og bag kagen ved 170 grader i 30 minutter.