

DEN ITALIENSKA MÅLTIDEN MED ISABELLA MORRONE OCH VINOLIV

Mat och vin i kombination tillsammans med familj och vänner är bland det bästa jag vet, och jag vill dela med mig av den upplevelsen till er, så att ni kan återskapa det hemma tillsammans med nära och kära.

Få ingredienser och högkvalitativa råvaror kännetecknar både det italienska köket och min matlagningsfilosofi. Bronsvalsad durumvetepasta, söta tomater från Sicilien, salta sardeller från Amalfikusten, olivolja från Toscana, charkuterier från Parma och Toscana, ostar från Friuli och Aosta, för att nämna några få exempel. Och så vinerna så klart, såvitt jag vet är Italien det enda landet i världen med en traditionell och betydande vinproduktion i landets alla regioner. Här hör verkligen mat och dryck ihop med livet!

I denna låda har jag tillsammans med vinimportören VinOliv valt ut några av mina favoritviner. Till dem så har jag tagit fram recept som jag tycker fungerar fantastiskt ihop med vinerna. Precis som att jag valt recept med typiskt italienska smaker, så har jag valt viner som är klassiska och ursprungstypiska.

Det här är mitt sätt att bjuda hem en bit av Italien till er, ett sätt att få njuta av det som det stövelformade landet har att erbjuda, fast i era egna hem. Dessutom så vet vi ju, att kombinera riktigt bra råvaror med väl utvalda viner, och att få njuta av dem tillsammans med människor man tycker om, det är den ultimata upplevelsen, så njut!

Lådorna beställs via Systembolagets beställningssortiment.

Recept kan laddas ner på www.vinoliv.se

BELLAS #1 beställs med artikelnummer 52018
och kostar 738 kronor.

Lådan innehåller:

En flaska Antonella Corda Vermentino di Sardegna

En flaska ARPEPE Valtellina Superiore "Il Pettiroso"

En flaska Le Chiuse Rosso di Montalcino.

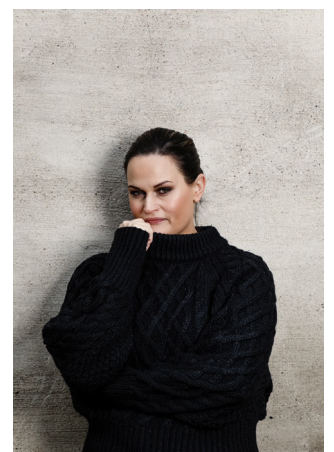


Foto: Lars Jansson

TONFISKTARTAR

med citron, peperoncino och lök,
hemfriterade chips och citrusmajonnäs

Recept till 4 personer

Det här är verkligen en rätt med smaker som andas södra Italien och medelhav. Tonfisk, citron, kapris, chili och olivolja är råvaror som alla trivs i denna del av Italien, och de trivs dessutom mycket bra tillsammans. Här serveras rätten tillsammans med citrusmajonnäs och potatiships. Den krämiga citrusmajonnäsen rundar av syran och saltan i citronen och kaperisen, och de krispiga potatishipsen ger rätten textur.

Till rätten har jag valt Antonella Cordas Vermentino från sydligaste Sardinien. Detta är ett typiskt vin från medelhavet med en flirtig fruktighet, uppfriskande syra och en matvänlig örtighet. Med lite fantasi kan man till och med känna det salta havet i eftersmaken. Den friska syran och den fina fruktigheten i vinet matchar både köttigheten i tonfisken, syran och saltan i citronen och kaperisen och fetman i majonnäsen.



TONFISKTARTAREN

- Frys tonfisken om färsk och tärna sedan i små kuber, den är lättare att tärna om den är fryst. Lägg i en bunke och låt tina.
- Skala citronen med en kniv och filea citronen. Se till att få bort den vita delen av skalet som kan upplevas som besk. Skär små minikuber av citronfileerna och lägg i en liten skål, pressa över citronsaften som finns kvar i skalresterna.
- Skala och hacka löken.
- Blanda tonfisken med rikligt med olivolja, salt, svartpeppar, ett par nypor chiliflakes, kapris, lök och lite av citronen. Blanda och smaka av, tillsätt ev mer citron eller övriga ingredienser. Mycket olivolja är väldigt gott! Låt stå i rumstemperatur om du ska äta den inom 30 min. Den blir bäst om man blandar ihop den strax innan den ska ätas och låta den stå i rumstemperatur.

POTATISCHIPS

- Skala potatisen och skiva sedan till tunna chips med mandolin alternativt med osthyvel. Spola sedan potatisskivorna i rinnande vatten så att all stärkelse försvinner. När vattnet är helt klart är stärkelsen borta.
- Låt skivorna torka genom att badda mellan hushållspapper.
- Värm upp oljan till fritering i en stor, djup kastrull till 180 grader. Ha ett lock nära till hands om det skulle ske en olycka. Friter potatisen tills den är gyllenbrun. Lyft upp med hälslev och lägg på hushållspapper. Salta lite och låt svalna.

CITRUSMAJONNÄS

- Lägg äggulan i en bunke och tillsätt senap, citronjuice och zest. Vispa ihop dom.
- Tillsätt oljan i en tunn, jämn stråle samtidigt som du vispar. Smaka sedan av med salt. Om majonnäsen känns för tjock kan du späda med lite citronjuice.
- Lägg i en skål och förvara i kylskåp.
- Lägg upp tonfisken på tallrikar och toppa med citrusmajonnäsen och avsluta med potatishipsen. Toppa gärna med lite extra olivolja. Servera vinet kallt och friskt till.

DET HÄR BEHÖVER DU:

TONFISKTARTAREN

350 gram färsk eller fryst
gulfenad tonfisk
1 citron
1 bananschalottenlök
Chiliflakes
Olivolja extra vergine, inte för
kraftig, gärna en mildare olja.
3 msk kapris
Salt
Svartpeppar i kvarn

POTATISCHIPS

4 st medelstora potatisar
Rapsolja till fritering

CITRUSMAJONNÄS

1 äggula
1 tsk senap
1 msk citronjuice
2 dl rapsolja
Salt
Zest från 1 tvättad citron

RISOTTO CARNAROLI

med tryffel och olivolja extra vergine

Recept till 4 personer

Även till denna rätt använder jag typiska italienska råvaror, men nu kanske snarare från norra Italien. Riset odlas på Poslätten i de centrala och nordvästra delarna av Italien. Tryffeln kan komma från flera olika ställen i Italien, men Piemonte är kanske det mest kända området för denna värdefulla svamp. Och så använder man ju en hel del smör i matlagningen i norra Italien, och i denna rätt binder smöret ihop risotton och ger den en härligt krämig konsistens, samtidigt som fettet är en fantastisk smakbärare. Smakerna i risotton är subtila och finstämda. Tryffeln ska ha en krämig bas att vila på så de jordiga och nyanserade aromerna får komma fram ordentligt.

I glaset har jag valt ett vin som spelar i samma liga som risotton skulle man kunna säga, en finstämd och nyanserad nebbiolo från producenten ARPEPE i nordligaste Lombardiet. Frukten är pigg och syran frisk, men samtidigt är det lätt och behagligt. Vinet och risotton samspelar verkligen och lyfter varandra.

RISOTTO CARNAROLI

- Hacka löken fint och låt svetta några minuter under omrörning med en msk smör i en sauteuse eller grund kastrull utan att det tar färg. Tillsätt riset och rör om och låt svettas med löken under några minuter.
- Häll i det vita vinet och låt koka ner under omrörning.
- Tillsätt sedan lite i taget av den varma buljongen under ständig omrörning.
- Fortsätt denna procedur och rör om hela tiden tills riset är färdigkokt men fortfarande har tuggmotstånd. (Tillsätt mer buljong eller vatten om det behövs).
- Tillsätt smöret, lite i taget, och blanda hela tiden med träslev. Stäng av värmen och blanda i lite av den rivna parmesanen, salt, tryffelolja och olivolja. Blanda kraftigt. Om risotton känns torr går det bra att ha i mer buljong och/eller smör.
- Smaka av och tillsätt eventuellt mer av parmesan, tryffel och salt.
- Servera direkt och toppa med olivolja och färsk tryffel. Om du inte får tag på färsk tryffel går det utmärkt med lite hackad inlagd tryffel. Krisar det rejält och man inte får tag på inlagd tryffel heller så ska man så klart göra risotton ändå.



DET HÄR BEHÖVER DU:

RISOTTO CARNAROLI

2 dl carnarolirisotto, gärna av märket Acquarello.
 1 liter kycklingbuljong, varm.
 1–2 dl riven Parmigiano-Reggiano
 4 msk saltat smör
 2 msk fint hackad schalottenlök
 2 dl vitt vin
 Några droppar tryffelolja
 Olivolja extra vergine
 Färsk svart eller vit tryffel
 alternativt inlagd.

TAGLIATA PÅ ENTRECÔTE

med ruccola, lagrad parmesan och balsamico.
Serveras med en krämig polenta med brynt smör och salvia

Recept till 4 personer

En rätt som är förhållandevis enkel och lättlagad, samtidigt som det är galet bra vinmat. Här finns sälta, fetma, syra, örtighet och krämighet. Riktigt goda smaker som tilltalar de flesta och som hjälper till att lyfta fruktigheten i vinet och balansera både syra och strävhet. Här tänker jag Toscana och ett vin på druvan Sangiovese. Jag har valt en Rosso di Montalcino från den fina lilla producenten Le Chiuse, belägen på Montalcinos nordsluttningar. Här finns varm och kraftfull frukt, men i en mycket elegant packning, och lagom mycket strävhet som gör att vinet går rakryggad genom mötet med polentan, det brynta smöret och det grillade köttet.



POLENTA

- Koka polentan enligt anvisningarna på paketet. Koka på låg värme och under omrörning.

Vispa i grädde och ett par msk smör. Polentan ska ha en krämig konsistens. Tillsätt eventuellt mer vatten och eventuellt lite grädde om den blir för tjock. Smaka av med salt.

- Bryn sedan 50–100 gram smör i en kastrull under omvispning. Dra av från värmen. Vänta någon minut, lägg sedan i 8 blad färsk salvia i smöret.
- Låt stå.

DET GRILLADE KÖTTET

- Salta och peppra köttet på båda sidorna.
- Grilla eller stek köttet så att det får en fin yta, och tills köttet är medium rare. Låt vila en stund.
- Skiva köttet och lägg på tallrik, gärna varm, eller på en stor skärbräda för lite maffig effekt. Strössla på ruccola och ringla på balsamico och olivolja. Strössla på flingsalt och svartpeppar. Hyvla sedan på rikligt med parmesan och servera med en citronklyfta.
- Lägg upp polentan i en skål, toppa med det brynta smöret med salvia, riv gärna på lite parmesan. Servera tillsammans med köttet. Vinet serveras källarsvalt (typ 15 grader), gärna i stora kupor!

DET HÄR BEHÖVER DU:

POLENTA

2 dl polenta
1 dl grädde
Saltat smör
Salt
Färsk salvia

DET GRILLADE KÖTTET

4 st skivor marmorerad entrecote,
150 till 200 gr/person ungefär
Salt och svartpeppar i kvarn
Flingsalt att toppa med
En rejäl näve ruccola
1 bit lagrad parmesanost
Lagrad balsamico
Olivolja extra vergine
1 citron i klyftor

OCH SÅ LITE TILL OM VINERNA...



ANTONELLA CORDA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2020

Druvorna till detta uttrycksfulla vita vin kommer från vingårdar som är belägna i Sordiana, några mil från Cagliari i den sydligaste delen av Sardinien. Jordmånen består mestadels av sand och kalksten som bidrar med fruktiga och friska toner i vinet. Antonellas Vermentino bjuder på fräscha smaker av gula äpplen, citrusskal, vita blommor med en tydlig och aromatisk ton i eftersmaken. Vinet har en vital syra som balanserar upp den generösa fruktiga eftersmaken.



ARPEPE VALTELLINA SUPERIORE DOCG "IL PETTIROSSO" 2016

Il Pettirosso är ett av ARPEPEs röda viner som framställs av druvan Nebbiolo, eller Chiavennasca som den kallas i Valtellina i norra Lombardiet. Druvorna odlas i högt belägna odlingar, mellan 400–550 meter över havet. Efter skörd pressas druvorna, och musten jäser sedan i rostfria ståltankar. Därefter får vinet mogna på stora, 5000-litersfat av ek, kastanj och akacia innan buteljering. Valtellina Superiore DOCG "Il Pettirosso" 2016 har drag av plommon, körsbär, rosor och mineraler i doft och smak. Tanninerna är välbalanserade och mjuka.



LE CHIUSE ROSSO DI MONTALCINO DOC 2018

Druvorna skördas för hand under första veckan i oktober och pressas sedan varsamt. Efter maceration och jäsning förs druvmusten över till stora slavonska ekfat där vinet lagras i 12 månader. 5% av den själv-avrunna musten avskiljs för att öka koncentrationen i detta vin. Alla vinerna från Le Chiuse är eko-certifierade. Vinet bjuder på mörka körsbär, plommon och toner av salvia. Vinet har en fin syra, balanserade tanniner och en lång eftersmak.