

HUSMORSSIDAN

I år presenterar vi två smakliga recept, ett samtida och ett något äldre (1884)

Italienska Smaker

Av Annika Berggren, Harads

Äta på restaurang i ett annat land eller bli bjuden på mat hemma hos någon med annan kultur än den egna är alltid en ... annorlunda upplevelse. Att äta middag i Italien är ofta ett sätt att umgås och till det bör man planera in ett flertal timmar.

En middag består alltid av ett flertal rätter.

Antipasta; några smårätter av grönsaker, kött, fisk eller små smörgåsar

Pasta; som det låter, en tallrik pasta

Secondo; huvudrätt av kött eller fisk

Contorno; tillbehör till köttet eller fisken så som potatis, ris eller grönsaker

Dolce; dessert samt en espresso och gärna även en Digestivo, alltså en liten grappa eller snaps. För matsmältningen alltså...

Recept för 8 personer på antipasta och dessert...

Bruschetta med Caprese och med Tapenada

24 cm Painrich eller liknande. Skiva i 1,5 cm skivor tvärs över, rosta. Servera med följande två pålägg.

Caprese (ska serveras färsk)

8 st röda plommontomater

150 g färsk mozzarella

1 kruka färsk basilika

4 msk god extra vergine olivolja

2 msk vitvinsvinäger

grovmalen svartpeppar

Kärna ur drygt hälften av tomaterna och tärna alla. Sätt i en skål och häll över olja + vinäger.

Tärna mozzarellan och blanda ihop med tomaterna och rivna basilika blad just före serveringen. Svartpeppra lite.

Tapenada (görs med fördel klar dagarna innan)

150 g urkärnade svarta oliver

2 st ansjovisar

1 vitlöksklyfta

2 msk kapris

4 msk god extra vergine olivolja

citronsaft

svartpeppar

Kör i mixer till en relativt slät massa, tillsätt eventuellt mer olivolja.

Tirami su (görs med fördel en dag innan)

5 äggulor

5 msk socker

350 g mascarpone ost

200 g Savoiard kex (Lady Fingers)

ca 2 kaffekoppar espresso eller mycket starkt kaffe

2 msk Di Saranno / Amaretto

Rör äggulorna porösa ca 5 min, rör i socker och rör till det är vitt. Blanda i mascarpone osten och rör till en jämn smet. Doppa kexen i kaffe/likörblandningen och lägg dem i ett lager i formen. Bred ut ostkrämen över och låt stå svalt ett dygn. Pudra över lite kakao i mönster strax innan serveringen.

Buon Appetito!



Annika Berggren

133. Inlagd Gris.

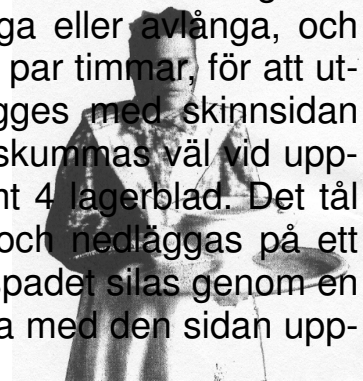
På en fet di-gris, väl slagad och skållad, afskäres hufvudet och grisen klyfves. Hvar halvva hugges uti vackra bitar, fyrkantiga eller aflånga, och fötterna för sig. Detta allt lägges uti friskt watten, ett par timmar, för att urdraga det blodiga, hwarefter det urkramas och lägges med skinnsidan nedvänd uti en kastrull med watten och litet salt. Det skummas väl wid uppkokningen och sedan iläggas hel kryddpeppar samt 4 lagerblad. Det tål ej länge koka. Styckena upptagas hwar för sig och nedläggas på ett flatt fat på samma sida som de äro kokta, hwarefter spadet silas genom en silduk öfver köttet. Då spadet stelnat, anrättas styckena med den sidan uppåt, som låg nedåt förut. Grisen ätes med Majones-sås eller ättika.

Översättning:

Inlagd Gris

På en fet di-gris, väl slaktad och skållad, avskäres huvudet och grisen klyves. Varje halva hugges i vackra bitar, fyrkantiga eller aflånga, och fötterna var för sig. Detta lägges uti friskt vatten, ett par timmar, för att utdraga det blodiga, varefter det urkramas och lägges med skinnsidan nedvänd i en kastrull med vatten och lite salt. Det skummas väl vid uppkokningen och sedan iläggas hel kryddpeppar samt 4 lagerblad. Det tål ej att koka länge. Styckena upptagas var för sig och nedläggas på ett plant fat på samma sida som de är kokta, varefter spadet silas genom en silduk över köttet. Då köttet stelnat, lägges styckena med den sidan uppåt, som låg nedåt förut.

Grisen ätes med majonnäs-sås eller ättika.



Gustafwa Björklund
Stockholm
Matredaktionen