



06
mar 2017

Tema vecka 10 - ITALIEN

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi besöker Italien! Ny vecka och ett nytt härligt tema hela veckan lång.

De flesta av oss gillar italiensk mat och många av oss älskar den. Våra hjärtan klappar extra för landet med en unik och rik matkultur som har gett oss så mycket, en matkultur som är populär i hela världen. Vi älskar även deras mångfald av vin.



Pasta och pizza är kanske det vi först tänker på när vi vill laga italienskt. Nästa serie bilder vi ser framför oss är fin olivolja, balsamvinäger och härlig antipasti med prosciutto och ostar till ett nybakat lantbröd. Vi känner doften av den mustiga tomatsåsen med sina djupa smaker från solmogna tomater som puttrat på spisen i flera timmar.

Spaghetti carbonara och spaghetti och köttfärssås är de två mest populära rätterna när vi ska laga vardagsmat, rätter vi älskar i alla åldrar. Lasagne ligger också högt på listan. Och allting toppar vi väldigt gärna med nyreven äkta Parmigiano Reggiano.



Ingen gör risotto bättre än en italienare och vi andra kämpar med att få till den rätta krämigheten, inte för lös och inte för fast. Vi minns dessa underbara risottorätter från våra besök i Italien och vill att det ska smaka lika fantastiskt vid vår spis. Om vi är i Alba i oktober när den vita tryffeln skördas har vi kanske ett av de bästa matminnena någonsin när tryffeln revs färsk över risotton på restaurangen.



Vi tänker även på härliga sallader där den kanske mest kända - Insalata Caprese - är bland det första som poppar upp. Denna sallad med solmogna tomater och fin färsk mozzarella som gifter sig med olivolja och nyplockad basilika.



Bland sötsakerna väljer vi biscotti eller amarettokakor till kaffet. Desserten är givetvis en krämig tiramisu. En självklar digestif, matsmältaren efter måltiden - är Limoncello, hemgjord på solmogna citroner som dignar på träden. Ja, listan är nästan oändlig med härlig italiensk mat och allt det här ska vi laga i veckan. Det blir en bella settimana italiana, benvenuto!