

Entrée:

Cappasanta con crema leggera al parmigiano e tartufo bianco e nero
Kammusling med let parmesancreme og hvid og sort trøffel

- 4 kammuslinger
- ½ porre
- 150 g. Piskefløde
- 50 g. Revet parmesan
- 1 tsk. Kartoffelmel
- 5 radisser
- 3 blommetomater
- Hvid trøffel
- Sort trøffel

Sådan:

Skyl og tør kammuslingerne godt.

La en sauce med fløde, revet parmesan og kartoffelmel, som først blandes kold og varmes så op under svag varme og konstant omrøring indtil den opnåes en fløjlsblød konsistens.

Tilsæt reven sort trøffel og lad sauce hvile.

Porre snittes fint i tændstikstore stykker og kommes i panden ved middel varme med olie, salt og peber.

Sæt en gryde over med vand, lidt vineddike, en spk. Sukker og lidt salt. Her i skoldes radisserne i to minutter og blommetomaterne i 20 sekunder.

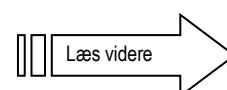
Flå tomaterne og blend dem sammen med radiserne og olie. Lav en ret tyktflydene crème. I en varm pande steges kammuslinger hurtigtgylde på begge sider. Lidt salt og lidt mere peber.

Servering: På en bund af porrerne lægges kammuslingerne, dæk med trøffelsaucen og høvlede skiver af hvid trøffel. Pynt med tomat-radissecremen.

Antipasto:

Insalatina di scorzanera con erba cipollina, parmigiano, olio affumicato e tartufo bianco
Salat med skorzonérrod, purløg, parmesan, røget olie, hvid og sort trøffel

- 6 store skorzonérrødder
- 1 citro
- Purløg
- 100 g. Parmesan. Parmigiano Reggiano
- Olie, Extra Jomfruolivenolie
- Salt, peber
- Hvid trøffel
- Sort trøffel
- Kerneolie (vindrue el. Solsikke) til friture



Sådan:

De 6 skorzonérrødder renses og vaskes omhyggeligt

4 skorzonérrødder renses **skrælles** og lægges i koldt vand med citron.

2 skorzonérrødder **med skræl** snittes fint som til chips og steges sprøde ved 170 grader.

I en (jern)gryde brændes lidt savsmuld. Tilsæt olie i en side og dæk med staniol, så den får røgsmag.

De 4 skorzonérrødder julienne-snittes fint og dampes et par minutter.

De dampede Skorzonérrødder krydres med salt, peber, spåner af Parmnesan, purløg e pyntes med høvlet sort og hvidtrøffel. Toppes med med chips af skorzonèrrod.

Primo:

Tagliolini tirati a mano burro, salvia e tartufo bianco e nero
Håndlavede tagliolini med salviesmør med sort og hvid trøffel

- 4 mellemstore æg
- 360 g. god mel (00)
- 2 spk.smør
- Frisk salvie
- Parmesan
- Hvid trøffel
- Sort trøffel

Sådan:

Æg og mel æltes sammen til passende konsistens og hviler i 10 minutter.

Rulles ud – hvilket kræverhåndelag og erfaring- men giv ikke op.

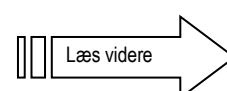
Tørres lidt, meles, foldes og skæres fint.

Letsaltet vand koges i passende stor gryde.

I en stor pande smeltes smør og salvie steges gyldent. Tages af blusset og tilsæt sort trøffel.

Tagliolini koges i 2 minutter og vandet hældes fra (gem lidt af kogevandet). Kom dem ned i panden med salviesmørret. Tilsæt revet parmesan og om nødvendigt lidt kogevand.

Anrettes pyntet med høvlet, hvid trøffel.



Secondo:

*Filetto di manzo alla senape, pepe nero,
crema di zucca, carciofi, cous cous di cavolfiore e tartufo bianco*

Oksemørbrad med sennep, sort peber, græskarcrème,
artiskokker, cous cous af blomkål og med sort og hvid trøffel

- 600-700 g. Oksemørbardskæres 4 i bøffer
- Fransk sennep
- 150 græskar i tern
- ½ løg
- 2 artiskokker, gerne de violette fra Toscana
- 1 citron
- Persille
- ½ litermælk.
- 1 fed hvidløg
- ½ blomkål
- 1 spk smør
- ½ dl. Piskefløde
- Sort trøffel
- Hvid trøffel

Sådan:

Mørbrad pudses (gem afpuds). Marineres 30 minutter i mælk og 20 g. salt

Græskarcrème: Hak løg, svits i en gryde, tilsæt græscar. Dækkes med vand og koges 30 minutter. Smages til med salt og blændes med stavblender.

Artiskokker: Start med at væde dine hænder med citronsaft. Rens så artiskokkerne: Fjern de yderstebblade og skræl stokken. Halveres på langs og fjern evt. "hår og skæg".

Giv hvidløg et godt slag, men uden at fjerne skallen. (På italiensk "*in camicia*", altså med skjorten på). Svits hvidløg (uden at brænde det!), tilsæg artiskokker og væd med hvidvin. Dækkes med låg og simrer i 10 minutter. Til sidst vædes med citronsaft og drysses med persille.

Cous cous af blomkål: Kålen pilles/rives så det til sidst fremstår grynet som en cous cuos. Krydres med salt, peber, olie og eddike.

Ovnen sættes på 250 grader.

Bøfferne tørres godt og smørres med sennep og peber. Vendes i mel og svitses godt i panden sammen med afpudset. Det hele steges 8/10 minutter i fad ovnen. Skal være rød. Hviler 5 minutter.

Stegesky og afpuds varmes i pande/gryde. Tilsæt hvidvin, fløde og og lidt vand. Sigtes til sidst og reven, sort trøffel tilsættes.

Tallerkenservering: Start med græskarcrèmen, blomkålscouscous i midten. Bøffen skæres i tykke skiver, anrettes lidt på skrå og dækkes med trøffelsaucen og med artiskokken ved siden af. Øverst spåner af hvid trøffel.

Dolce-dessert

Crumble med mascarpone-crème og råsyltede bær

- Crumble med mascarpone-crème og råsyltede bær
- 250 gr Mascarpone
- 3 æg
- 75 gr sukker
- 1 ¼ dl piskefløde
- Småkager, som fx Cantuccini
- 100 gr blandede bær
- 1 lime
- 1 spk sukker
- Orangelikør
- En kvist mynte

Hviderne piskes stive.

Æggeblommer piskes skummende med sukker. Tilsæt mascarpone

Fløden piskes (ikke for meget, vi skal ikke lave smør)

Det hele blandes/vendes sammen – kom i køleskabet

Skyl bær, tilsæt saften og den revne skal af lime og af citron, tilsæt sukker og orangelikør.

Servering: Knus småkagerne til en 'crumble', læg i bunden af et glas. Fyld glasset med mascarpone-cremen vha sprøjtepose og pynt øverst med de råsyltede bær.

BUON APPETITO

Italien  Information
Service als

www.iis.dk

Aktive rejser til Italien:

Kultur, Sprog, Bridge, Golf, Akvarel, Trøffejagt mm

-Og madkurser bl.a. med Massimiliano Cameli