

Borås Luculli Gille Tisdagen den 12 mars 2019

För denna kväll var Lars Jorstadius och Mats Svensson värdar.

Deltagare i övrigt var Per Brandt, Torbjörn Claesson, Stig Dalmyr, Gustav Engdahl, Jan Elgquist, Mats Jontell, Lars Jorstadius, Göran Nilsson, Benneth Strivér, Mats Svensson och Lars Öhrn.

Ansvariga för förrätten var Per, Stig, Gustav och Jan



Antipasto

8-12 portioner

Bresola

Prosciutto essicato all'aria

Formaggio Trentin grana

Mozzarella di Bufala con Pomodori

Gorgonzola ost

Ruccola

Tomater både stora och små i olika kulörer

Acetio Balsamico

Olivo di Oliva

Pesto fatto in casa

Grissini

Pesto

1 dl olivolja

10 dl färsk basilika

1 dl färsk mynta

2 vitlöksklyftor

1/2 dl vatten

2 msk vinäger

200 gr riven parmesanost

1 krm salt

1 krm svartpeppar

50 gr sötmandel

Så här gjorde vi

Gorgonzola osten smältes i grädde och ställdes åt sidan.

Tomater och Mozzarella osten skars i skivor. Osten placerades på tomatskivorna. Pesto ingredienserna mixades tillsammans med olivolja och smaksattes med salt och peppar till önskad styrka och smak

Oskalad mandel hackades för att användas som dekoration (mandeln kan även skällas och skalas)

Rucolan lades på en tallrik där vi sedan placerade tomater och Mozzarella ost. De båda skinkorna rullades och lades upp på rucola salladen. Peston lades bredvid ost och skinka. Pastan kokades och lades ner i den varma ostgrädden och serverades i djupa tallrikar.

Till detta drack vi ett eget hemfört vin från Italien vars namn jag TYVÄRR glömde notera, men gott va de.