



Den 14. januar 2015

"Spis Italiensk"

m/Brian Matzen

MADHUSET
alfred og kamilla



www.alfredogkamilla.dk



Mafia
Join the Family





Menu

Antipasti

Prosciutto di Parma (*Parmaskinke*), Salame (*Salami*),
Mortadella (*Mortadellapølse*), Olive ripiene (*Fyldte oliven*)

Sfogliatine gorgonzola e mascarpone
(*Butterdejsmedaljoner med gorgonzolacreme*)

Primi

Risotto con funghi
(*Risotto med svampe*)

Secondi di carne

Saltimbocca alla Romana
(*Kalvefilet med parmaskinke*)

Contorni

Patate al forno
(*Råstegte kartofler m/timian*)

Formaggi

Selezione di formaggi
(*Udvalg af italienske oste*)





Sfogliatine gorgonzola e mascarpone (Butterdejsmedaljoner med gorgonzolacreme)



4 personer (12-18 stk.)

Det skal du bruge:

3-4 plader butterdej eller en hel rulle

50 gr. Gorgonzola

50 gr. Mascarpone

½ pisket æg

1 spsk. valmuebirkes

2 spsk. mælk

Frisk basilikum.

Sådan gør du:

Medaljoner

Tryk rondeller ud af butterdejen med et glas eller lignende.

Sæt dem på en plade med bagepapir, pensl med pisket æg, drys

med valmuebirkes og bag i ovnen i ca. 10 minutter ved 160°,

men hold øje med dem. Når medaljonerne er kølet lidt af, halveres

de, eventuelt med en lille kniv, men normalt kan de let deles med fingrene.

Gorgonzolacreme:

Gorgonzola smeltes i 2 spsk. Mælk på lavt blus i få minutter,

mascarpone blandes i. Fordel cirka 1 tsk. I hver butterdejs-

medaljon. Drys med salt og peber og læg låget på igen.

Pynt med frisk basilikum.



Risotto con funghi (Risotto med svampe)



4 personer

Det skal du bruge:

1 skalotteløg
1 fed hvidløg
1 spsk. olivenolie
15 g smør
200 g risottoris
1,5 dl hvidvin
1 tsk. salt
0,5 l god hønsebouillon
30 g fintrevet frisk parmesan
200 g blandede svampe og lidt smør til stegning
5 spsk. finthakket persille
50 g frisk parmesan (ekstra)
havsalt og friskkværnet peber

Sådan gør du:

Hak skalotteløgene fint og skær hvidløgene i tynde skiver. Varm olie og smør i en gryde og sauter løgene, til de er klare, men ikke har taget farve. Skru op for varmen, tilsæt risene og svits dem godt i ca. 1 minut.

Hæld hvidvin på, rør godt og drys med salt. Skru ned for varmen og kom bouillon på lidt ad gangen, mens du rører. Lad risene absorbere bouillon, før der tilsættes mere. Forsæt med at spæde med bouillon, til risene er møre, men stadig har lidt bid. Det tager ca. 15-20 minutter. Tag gryden af varmen og rør fintrevet parmesan i. Læg låg på gryden og lad risene trække i 2 minutter. Skær svampene i skiver og rist dem i lidt smør. Vend svampe og persille i risottoen og høvl rigeligt med parmesan over retten, drys med salt og peber og server straks.



Saltimbocca alla Romana (Kalvefilet med parmaskinke og salvie)



4 personer

Det skal du bruge:

- 8 skiver kalvefilet (ca. 600 g)
- 4 spsk. mel
- 8 skiver røget skinke
- 8 salvieblade
- 30 g smør
- 3 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- Salt
- Stødt sort peber
- 1/2 glas tør hvidvin

Sådan gør du:

Fjern eventuelt tilbageværende fedt fra det skiveskårne kød, bank skiverne flade, og drys dem med mel. Læg en halv skive skinke oven på hvert stykke kød med et salvieblad på toppen (fastgør det med en cocktailpind eller lignende).

Varm smør og olie op i en stor stegepande, og læg kødskiverne på (med skinkesiden nedad). Brun dem på begge sider ved kraftig varme, smag til med salt (ikke for meget, da skinken i sig selv er ret salt), hæld hvidvin over, og steg dem i yderligere 5-6 minutter

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Patate al forno (Råstegte kartofler m/timian)



4 personer

Det skal du bruge:

ca. 1 kg kartofler
1 dl. olivenolie
1 bundt frisk timian
salt

Sådan gør du:

Skræl kartoflerne og skær dem i både eller i tern, alt efter behag. Kartoflerne hældes i et stort ildfast fad beklædt med bagepapir.

Lidt olie vendes med kartoflerne og der drysses godt med timian til sidst lidt salt.
Det hele vendes rundt igen.

Bages ved 225° i ca. 1 time.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



3 slags Italienske oste

Pecorino Classico, Taleggio, Gorgonzola

DET SKAL DU BRUGE ! (1 glas)

Oste:

3 slags italienske oste

Ovnsyltede Blommer i grappa

½ kg blommer

400 g sukker

2 dl grappa

Ristet rugbrød

4 hele skiver rugbrød, må gerne være et par dage gammelt
lidt god olivenolie havsalt

SÅDAN GØR DU !

Ost

De tre oste lægges på tallerkenen.

Kl. 12-15-18 efter ostenes styrke/smag startende med den mildeste kl. 12.00.

Ovnsyltede Blommer i grappa

Skyl og halver blommerne. Prik dem med et bambusspid, og læg dem i et ovnfast fad. Drys sukkeret over, og stil fadet i ovnen ved 200 gr. i ca. 1 timer.

Tag blommerne op af lagen, og kom dem i et rent og skoldet glas. Kog lagen op i en gryde, til den er sirupsagtig. Skum af. Rør grappa i.

Hæld lagen over blommerne, og luk glasset til.

Opbevar blommerne mørkt og køligt, gerne i køleskabet.

Ristet rugbrød:

Forvarm ovnen til 225 grader. Dup rugbrødet med olivenolien og bag rugbrødet i ovnen, indtil de er sprøde og gyldne. Lad de ristede rugbrød afkøle på en rist og drys med havsalt.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Al Ristorante (På restaurant)

Antipasti

(Småretter)

Italienske småretter er som regel kolde specialiteter fra regionen. De skal skærpe appetitten og indstille ganen på de kommende retter.

Primi Piatti

(Forretter)

Primo Piatti er næsten altid en ret med pasta. Ris eller gnocchi. Den skal stille den værste sult og sørge for ro til hovedretten.

Secondi di Pesce

(Hovedretter med fisk)

Ved hovedretten har gæsten valget mellem fisk og kød. Derfor opføres de 2 muligheder hver for sig. Ofte fortæller tjeneren ved bordet, hvad man netop har af friske specialtilbud i køkkenet. Skal fisken spises som en mellemret før en kødret, sørger kokken for, at portionerne er tilsvarende mindre.

Secondi di Carne

(Hovedretter med kød)

Retterne på det italienske spisekort er sjældent bindende. Hvis man har lyst til en anden tilberedning end den, der står på kortet, kan tjeneren spørge, om det kan lade sig gøre. Hvis det er muligt, efterkommes gæstens ønske for det meste. Kød kan serveres som eneste hovedret, men også som hovedret efter en fiskeret.

Contorni

(Tilbehør)

I Italien serverer man ikke tallerkenretter, det vil sige, at fisk eller kød til hovedret serveres uden tilbehør. Hvis man ønsker en eller flere slag tilbehør, skal bestilles særskilt.

Dolci

(Søde desserter)

Afslutningen på et måltid kan være en sød dessert, undertiden også en af sæsonens frugter (frutta varia de stagione) eller en frugtsalat (macadonia di frutta).

Formaggi

(Ost)

Ost som afslutning er ligeledes en populær mulighed. Et udvalg af oste (selezione di formaggi) består for det meste af produkter fra regionen. Undertiden møder man her specialiteter, som man ikke finder i nogen forretning.