

Torsdagstipset - en fruktig italienare från Valpolicella



Vi gillar både mat och vin från Italien. Ett husvin vi ofta har hemma är Zenatos Valpolicella Superiore. Klassisk blend (corvina, rondinella, sangiovese) från familjegården Zenato, stilfull elegans från regionen. Kryddig med solvarma mörka körsbär, en touch av ek, mjuka tanniner, sammetslen textur med uttalad syra och koncentrerad längd.

Valpolicella Classico ligger nordväst om Verona i Venetien. Classico syftar på de högre belägna, kulligare delarna av området. Tillägget Superiore kan fås - om druvorna har en något högre mognadsgrad vid skörden än druvor för "vanlig" valpolicella samt om vinet lagrats en viss period.

Vinet rankas högt hos tex Allt om mat, Allt om vin, Gourmet mfl och finns på alla tre systembolagen i Luleå.

- Zenato Valpolicella Classico Superiore 2018, nr 12385, 139 kr

Vinet är allround och passar till typisk italiensk mat men även till inte allt för kryddstarka rätter av lamm eller nöt. Se nedan vår fredagsfavorit när vi vill ha något enkelt, gott och inte så tungt.

Cin-cin! Hoppas att ni gillar vårt tips /Eva Jonsson och Peder Eliasson

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ditt favoritvin, skicka tipset till stalstaden.lulea@gmail.com

Bresaola, mozzarella och tomater

Räcker till två som ensamrätt, som förrätt till 4-6 pers eller på en buffé.

- Ruccola
- Ca 150 g bresaola, tunna skivor
- 2 st buffelmozzarella á 100 g
- Små tomater, gärna blandade färger
- Citronolivolja
- ½ lime
- Flingsalt
- Färsk basilika
- Rostade pinjenötter

Lägg en bädd av ruccola på ett större serveringsfat. Fördela bresaolan jämt på ruccolan genom att nypa ihop varje skiva till ett litet knyte. Dela skivorna i hälften om de är stora. Fördela mozzarellan över bresaolan i mindre bitar. Dela tomaterna i hälften och fördela över fatet. Ringla över olivolja , pressa limen över, strö på lite flingsalt. Hacka generöst med basilika och fördela över fatet, strö sist över de rostade pinjenötterna.