

Fasoli Gino - Munskänkarna Luleå 2021-02-27

Viner

1. **Fasoli Gino Borgoletto 2017** (Nr 12502, pris 65,-/halvflaska)
2. **Fasoli Gino Pieve Vecchia 2017** (Nr 71283, pris 179,-)
3. **Fasoli Gino La Corte del Pozzo Bardolino 2019** (Nr 2340, pris 95,-)
4. **Fasoli Gino La Corte del Pozzo Valpolicella 2018** (Nr 72121, pris 135,-)
5. **Fasoli Gino La Corte del Pozzo Amarone della Valpolicella 2015** (Nr 78892, pris 425,-)
6. **Fasoli Gino Alteo Amarone della Valpolicella 2015** (Nr 79418, pris 799,-)

Tilltugg i serveringsordning

Oströra – Fasoli Gino Borgoletto 2017

Rör ihop 100 gram riven Västerbottensost med 0,5 dl Smetana, smaksätt med salt och svartpeppar. Servera på mandelpoatichips och toppa med röd tångrom.

Mousse på torskrygg i rågchips toppat med räkor (räcker till 15 personer som tilltugg) – Fasoli Gino Pieve Vecchia 2017

140-150 gram torskrygg

½ liter vatten

3 msk grovsalt

25 gram smör

3 msk smetana

1 msk dill

2 krm liquid smoke

1. Koka upp vatten och grovsalt, sänk temperaturen, lägg ner torskryggen och låt den dra cirka 5 minuter tills den flyter upp till ytan. Ta upp med hålslev och låt den rinna av.
2. Hyvla smöret med osthyvel och lägg i botten på en bunke. Lägg på den varma torsken och rör ner smetana, dill och liquid smoke. Rör ihop.

Minipizza toppad med paprika, saltorkade tomater och kapris – Bardolino 2019

Här går jag helt på känsla, blandar koncentrerad tomatpuré med lite vatten och smaksätter med salt och svartpeppar. Breder ut det på Tortillabotten och har buffelmozzarella i botten, lägger på tillbehören och toppar med lite riven smakrik ost. Gräddar i ugnen 6-9 minuter på 225 grader.

Röd Pesto på Crostini eller baguetteskiva och avsluta sedan med pasta efter provningen - La Corte del Pozzo Valpolicella Superiore 2018

1 kruka basilika

150 gram fetaost eller överbliven hårdost

15 soltorkade tomater

1/2-1 finhackad röd chili (kom ihåg att tvätta händerna innan du kliar dig i ögonen eller går på toaletten)

1 hackad vitlöksklyfta

ca 1 dl olivolja

Riven ost och olivolja till servering.

1. Mixa tomaterna i matberedaren, tillsätt basilikabladen, fetaost, chili, vitlök och mixa till en jämn tjock massa.
2. Tillsätt olivoljan lite i taget och mixa till en tjock röra. Peston kan göras i god tid före servering. Förvara den svalt. Står den kallt stelnar oljan och peston blir hård, men den mjuknar efter en stund i rumstemperatur.
3. Servera med pasta, riven ost och ringla över olivolja.

Prosciutto och rumstempererad långlagrad hårdost till de båda Amaronevinerna.