



Pasta & Sugo Napolitana

<p>150 g hakket oksekød ½ rød chilipeberfrugt 1 løg 1 gulerod 1-2 stængler blegselleri 1 bdt. persille 2 fed hvidløg ½ dl. olivenolie 5 dl hakkede tomater 1 spsk. smør 150 g mozzarella frisk basilikum salt og peber 2 ss Parmesanost 400 g spaghetti</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Hak chilipeber, gerne med kernerne, løg, gulerod, blegselleri, persille og nogle basilikumblade fint.2. Svits det hele i olie uden at det tager farve. Kom kødet i.3. Tilsæt tomatkødet.4. Pres hvidløgsfeddene i og krydr med salt og peber.5. Lad saucen koge for svag varme under låg i ca. 30 minutter.6. Pisk saucen med det køleskabskolde smør7. Sæt en gryde med mindst 3 liter vand over at koge. Tilsæt 1 ss salt og 2 ss olie. Kog pastaen i ca 9 minutter, til den er <i>Al Dente</i>8. Bland saucen med friskkogt spaghetti, mozzarella skåret i små terninger og finthakket basilikumblade.9. Fordel retten på tallerkener og drys hver med ½ ss parmesanost.
<p><i>Grundopskrift : (Fettuccine)</i> 250 g pizzamel 50 g durummel 3 hele æg 1 spsk. Olie</p> <p>DER SKAL DÆKKES ET RIGTIG PÆNT BORD</p> <p>I HAR HUNDE TRAVLT</p>	<p>Melet hældes i en skål. Æggene slås ud og tilsættes sammen med olien. Ingredienserne røres sammen med en gaffel. Når melet har opsugt æggene, æltes dejen godt igennem med hænderne i ca. 10 minutter. Den skal være blank, elastisk og have en passende sejhed. Hvis den er for fast, så tilsæt lidt vand. Er den for fugtig og klistret, så tilsæt lidt mere mel.</p> <p>Hviler ca. 10 minutter, hvorefter den udrulles på en pastamaskine. Dejen rulles igennem pastamaskinens valser op til 7 gange, så der dannes tilpas tynde plader. Dejpladerne hviler ca. 5 minutter, inden de skæres i tynde strimler. Kan opbevares i køleskab forsigtigt spredt ud på en bakke så strimlerne ikke klumper sammen. Koges 2 minutter i kogende, letsaltet vand. Spise straks efter..!!!!</p>
<p>Antipasti</p>	
<p>Bruscetta pomodore</p> <p>4 skiver brød dryppes godt med ekstra jomfruolivenolie</p> <p>Skær to mellemstore fuldmodne og kødfulde tomater i små terninger.</p> <p>Snit et helt hvidløg meget fint.</p> <p>Bland tomat, hvidløg og friske hakkede basilikum-blade eller lidt origano-krydderi.</p> <p>Lad blandingen hvile en times tid.</p> <p>Put blandingen på olivenolie-brødene og bag i ovnen ved 250° i 10 minutter</p>	
<p>Bresaola - Lufttørret oksekød</p> <p>4 skiver af det lufttørrede oksekød placeres på en tallerken og dryppes med citronsaft, olivenolie og groft peber.</p> <p>Pynt med tynde skiver agurk og tynde flager af parmesan-ost.</p>	