

VALENTINSMIDDAG

The Sicilian Way



La salsa di pomodoro (tomatsovs) til 4 pers.

500 g flåede og hakkede tomater

1 gulerod

1 lille løg

1 stilk bladselleri

2 spsk. olivenolie

4-6 basilikumblade

SIKANI Havsalt fino

Peber

Det skal lige siges, at det her ikke er en tomatsovs, som vi kender det fra de flasker, dåser og kartoner, vi kan købe færdiglavet tomatsovs i, og italienerne smasker ikke deres spaghetti ind i sovs, men lægger en blot en klat ovenpå pastaen, hvilket også er rigeligt med denne variant.

Den nemme version

Gulerod, løg og bladselleri hakkes meget fint og svitses hurtigt i olivenolie i en gryde, til de er gyldne.

Herefter tilsættes de flåede tomater, og det hele småkoger 20-30 min. alt efter behag samtidig med at der røres jævnlige.

Gryden tages af varmen, og basilikumblade tilsættes – de kan med succes hakkes.

Sovsen smages til med SIKANI Sea Salt fino samt peber.

Hvis du ikke ønsker at bruge flåede tomater i karton, men hellere vil lave det hele fra bunden skal du bruge 500 g friske tomater, der koges meget bløde og passeres gennem en si, så skindet bliver i sien. Herfra er proceduren den samme.



Polpette alla siciliana (kødboller) til 4 pers.

500 g økologisk oksefars
1 æg
Lidt frisk basilikum og persille
4 spsk. revet parmesan ost
2 skiver hvidt brød
Timian og rosmarin
Rasp
SIKANI Havsalt
Peber

2 skiver hvidt brød, smuldres og udblødes i mælk.

Alle ingredienserne røres sammen i en skål, og mælken vrides evt. af brødkrummerne, inden de tilsættes.

Farsen skal være ensartet og fast, så du kan forme den til små kødboller eller som noget helt særligt til denne dag som små hjerter.



Herefter spredes farsen ud på et spækbræt i ca. 1 cm's tykkelse, og med en hjerteudstiksform laver du hjerter, der vendes i rasp. Du kan vælge at lave hjerter af en del af farsen og så almindelige boller for resten – det er lidt tidskrævende at lave hjerterne, men hvad gør man ikke for at glæde den, man elsker!

Salt og peber, SIKANI Sea Salt med timian og med rosmarin. (Har du ikke frisk persille og/eller basilikum, kan du også bruge SIKANI Sea Salt garlic/parsley og garlic/basil).

Hjerterne steges på begge sider i en pande med ½ cm olivenolie i – husk at lægge 3-4 tandstikkere i olien, så begynder den ikke at ose.



Når de er færdige, lægges de på bagepapir eller køkkenrulle for at få det overskydende olie af.

Til pastaen skal du først koge vandet op, inden saltet tilsættes, fordi hvis du putter salt i det kolde vand, smelter saltet blot i stedet for at gennemgå den kemiske proces, der skaber den rette symbiose vand og salt imellem, når salt kommer i kogende vand. Brug SIKANI Sea Salt Grosso, da den er perfekt og særligt velegnet til kogning.

Pastaen koges al dente – se anvisning på pakken eller gør som vi: Smid en spaghetti op på væggen, og når den bliver hængende, er pastaen perfetta! Denne metode går rent ind hos børn i alle aldre.

Anret på tallerken med spaghetti nederst, så en skefuld sovs, reven parmesan, hjertebollerne sættes dekorativt i sovsen, og der sluttet af med et par basilikumblade.

(Normalt blandes kødbollerne i tomatsovsen, men gør vi det med hjerterne, ses de ikke rigtigt.)

BUON APPETITO

