



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

CECILIASKOR

LIFE IN MY SHOES

CECILIASKOR.COM – 28 AGOSTO 2020

PASTASÅSERNAS ROLLS ROYCE!

Godmorgon kära bloggväänner!

Sista dagen på landet idag! Solen skiner men det är bara 9 grader ute. Idag skall bilen packas, jag har ju med mig hela SS21 kollektionen så det är en proppfull bil som kommer köra runt på vägarna i landet nästa vecka 😊 . Jag måste säga att jag känt mig mycket mer harmonisk sen Mr G kom till Sverige. Ensam är stark är bull shit. Det som är skönt är tycker jag att man har samma relation till barnen och samma ansvar i hjärtat, sedan har ju jag ett mer “praktiskt ” ansvar för barn och hem och han “ekonomiskt” (ja jag vet, vi lever i en traditionell och kanske omodern familj, men det funkar för oss!). Jag måste ändå säga att de två stora barnen föredrar nog att prata med sin pappa om de har bekymmer då han är mycket lugnare och mer rationell än jag. Jag är en temperamentsfull virvelvind. Den lilla (13 bast) är fortfarande lite mammig. Tur det!

Igår gjorde jag ju Mr G:s och resten av italienska befolkningens älsklings pasta. Spaghetti al pomodoro, inte mer komplicerat än så, fast det stämmer inte. Att få till den ultimata tomatsåsen och den perfekt kokta spaghetten är inte en dans på rosor. Så här gör jag:

Jag köper ALLTID kvalitetstomater på burk, glasflaska eller what ever. Jag har testat så många gånger att göra sås på färska tomater men det blir inte bra. Hmmm. Hur som helst köper jag aldrig kross eller passata utan bara hela tomater eller som igår körsbärstomater. Jag börjar med att hälla i ganska rikligt med olivolja i en panna , strö över peperoncino (kan inte leva utan) i lagom mängd och sedan lägger jag i tunt skivad lök, igår blev det silverlök men det godaste är charlotten enligt mig. Låt soffritton fräsa på medelhög värme en liten stund, löken får inte brännas vid. Sedan häll över dina tomater. Om du kör hela så dela dem med stekspaden i mindre bitar. Salta och på med lock. Låt puttra på ganska låg värme. Nu kan du sätta på en stor kastrull med pastavatten. Salta nu eller när det kokat upp. Jag älskar spaghetten men maken föredrar spaghetti med mer tuggmotstånd, en smaksak! Jag brukar stänga av såsen några minuter innan pastan är klar och lägga i två hela vitlöksklyftor och gärna färska basilikablåd. Låt stå och dra, rör om då och då. Häll av pastan, spara lite vatten om du behöver göra såsen lite krämigare. I med pastan i pannan, häll över olivolja av bästa kvalitet. Voila redo att serveras!

Therese tipsar:

Pasta al pomodoro är som Cecilia skriver en till synes enkel rätt. Fast egentligen ganska komplicerad i smaken. En ganska svår rätt att kombinera! Trots så få ingredienser ! Pastan har söt tendens, tomater har syrlig tendens. Basilikan höjer den aromatiska nivån. Det spontana valet är ett vitt vin, som måste ha både god syra och rundhet. Jag tycker då att detta vin från Sicilien skulle passa bra: **Mandarossa**



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Nr. 76694 . 189 kr. Det är en kombination av den italienska druvan Fiano och den franska druvan Chenin Blanc som dessutom har legat i ekfat i 4-6 månader. Lek med temperaturen för att matcha tomaterna; sötare tomater = kallare vin 6-8 grader. Syrligare tomatsås behöver lite varmare vin, 8-10, för då dämpar man syrligheten i vinet.

Buon appetito!

Jag vaknade i morse med en konstig värk under höger öga, måste klämt till en nerv eller liknande. Varje gång jag skall blinka är det faktiskt rätt obehagligt. Jaja, nu skall jag ner och sätta på en maskin med badkapporna, inga mer bad den här sommaren för oss 😞 . Jag har ju turen (ibland) att vara gift med en sjukligt pedant person. Oftast jobbigt men jäkligt skönt när man skall städa ut huset, Mr G tycker det är toppen att städa. Inte ett dammkorn så långt ögat når när han varit framme med dammsugaren..hehe! Klockan är ju bara 07.30 så jag väntar nog en timme på att gå ut och gå. Får gärna bli lite varmare först! Ha en bra dag!

Con affetto Ceci