

## CHOKLADSÅS

Lite nutella, hasselekräm, i såsen är ett bra knep. Då får du aldrig något problem med att få en jämn slät chokladsås. Kan lätt värmas om, helst i vattenbad och även frysas.

250 g mörk choklad  
2 msk nutella  
cirka 2 dl mjölk

Gör chokladsåsen i en skål över vattenbad på spisen. Smält chokladen. Tillsätt nutella när all choklad har smält och blanda väl. Tillsätt mjölken i omgångar i en fin jämn stråle tills såsen får en lagom konsistens. Såsen måste röras hela tiden och får inte koka.



## Tiramisù all'arancio

Som avslutning en lækker apelsinvariant av den populära desserten tiramisù, till vilken du behöver de torra italienska kakorna savoiardi, liksom den gräddiga ostkrämen mascarpone. Satsa på en engelsk apelsinmarmelad av hög kvalitet.

6 portioner  
60 min + kylning

6 äggulor  
4 msk strösocker  
500 g mascarpone  
rivet skal från en apelsin  
2 äggvitor  
1 burk apelsinmarmelad, ca 350 g  
2 msk vatten  
5 dl gräddmjölk (3 dl grädde + 2 dl vanlig mjölk)  
400 g savoiardikex  
Till garnering:  
kakao  
syltat apelsinskal

1. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda ner mascarpone, rivet apelsinskal och vispa försiktigt tills du fått en jämn kräm. Vispa äggvitorna till hårt skum och vänd ner försiktigt.
2. Värm marmeladen med 2 msk vatten. Värm gräddmjölken.
3. Ta en form lagom stor för att kunna lägga två tre lager med savoiardi. Doppa kakorna hastigt i gräddmjölken som ska vara varm (värm i omgångar) och placera dem i formen. Täck försiktigt med mascarponekrämen (planera så det räcker till rätt antal lager beroende på formen) och sedan med all marmelad. Gör på samma sätt med det andra lagret savoiardi som bara täcks med mascarpone.
4. Ställ i kylen några timmar. Ta ut den en liten stund innan den skall ätas. Pudra över kakao och garnera med syltat apelsinskal, ev doppat i choklad. Servera gärna med varm chokladsås.

Så görs mozzarella

Äkta mozzarella görs på buffelmjolk och är en färskvara. Svenska Flavia Bergman driver ett mejeri söder om Neapel.

## Så görs mozzarella

När den italienske författaren Roberto Saviano, känd för sitt engagemang mot maffian, nyligen listade tio saker som gör livet värt att leva så var den napoletanska buffelmozzarellan hans förstaval.

Klart att svenska Flavia Bergman skriver under på det när vi träffar henne i mejeriet i Pontecagnano söder om Neapel. Kön av kunder är lång klockan tio på morgonen. Då vet alla att dagens pinfärska mozzarella är färdig.

– Då är den egentligen för färsk för att ätas. Osten måste stadga sig och smaken balanseras. Redan efter några timmar är den perfekt, säger Flavia Bergman.

Hon driver mejeriet Taverna Penta tillsammans med sin man Filippo Moresse. Mjölken kommer från egna bufflar och produktionen är delvis hantverksmässig. Mjölken värms till 37 grader, syrad vassla som blivit över från dagen innan tillsätts tillsammans med löpe så att ystningen kommer i gång.

Men när ostmästaren Enzo Delli Bovi tar upp den gryniga ostmassan

som får rinna av är bara halva arbetet gjort. Senare finfördelas osten på nytt och kokhett vatten tillsätts så att osten börjar smälta.

Enzo rör i den stora aluminiumkitteln för att "la filatura" ska börja, ett känsligt ögonblick som innebär att osten börjar tråda sig och snabbt förvandlas till en mjuk vit massa.

Mozzarella har fått sitt namn från verbet "mozzare", som innebär att ostmästaren knipsar av en lagom mängd ostmassa. Den färdiga mozzarellaosten har två sömmar som vittnar om att den är handgjord. I dag används maskin för att forma det mesta av de 350 kilo mozzarella som mejeriet producerar varje dag. Men på beställning gör Enzo en fläta "la treccia" i rasande fart, på exakt samma sätt som vi i Sverige snor ihop en kanellängd.

Minst ett par gånger i veckan äter Flavia och Filippo och barnen Alberto och Riccardo mozzarella.

– Osten är egentligen godast som

## KÖP OST PÅ PLATS

Flavia Bergmans och Filippo Moresse mejeri har direktförsäljning av mozzarella dagligen kl 9–15 för den som har vägarna förbi Pontecagnano söder om Salerno. Mer info på [www.caseificiotavernapenta.it](http://www.caseificiotavernapenta.it)



Flavia Bergman



## Caprese

Den enklaste och godaste salladen på sommaren. Varva skivad mozzarella med skivade solmogna tomater och färsk basilika. Ringla över olivolja. Strö över lite flingsalt och eventuellt lite svartpeppar.

den är eller att äta tillsammans med enkla saker, förklarar maken Filippo och anger som exempel den klassiska salladen caprese.

Osten är en knepig råvara. Den riktigt goda buffelmozzarellan, där den vita mjölksaften rinner fram så fort man sätter kniven i osten, den måste du äta i Italien. Någon enstaka delikatessaffär kan ha en dyr lyximport, men det är en färskvara som bör ätas inom 5–7 dagar.

Men buffelmozzarellan är egentligen inte bra till matlagning. Den bojkottas av de flesta napoletanska pizzabagare. Osten är för blöt och förvandlar många rätter till en vit sjö.

I köket fungerar faktiskt den industriella mozzarella gjord på komjolk, som håller sig längre och som är den vanligaste i svenska butiker, minst lika bra.

PETER LOEWE är DN:s korrespondent i Italien. [loewe@tin.it](mailto:loewe@tin.it)

Mozzarella, sardeller och apelsin ger sommarfesten en italiensk touche. DN:s Peter Loewe har dukat upp en liten och läcker buffé.

RECEPT: PETER LOEWE FOTO: BEATRICE LUNDBORG

## Buffé på italienska



### Crostini con mozzarella

Crostini med mozzarella och sardeller, rostade brödkivor som täcks med mozzarella och fileade sardeller "accughe", är en vanlig entrérett på Roms pizzerior. De senare är en fantastisk råvara vanlig i det italienska köket, men som ännu inte har slagit igenom i Sverige. En löjligt enkel men raffinerad aptitretare. Blir bäst med ljust lantbröd eller pain riche.

4 portioner  
20 min

10 små brödkivor  
200 g mozzarella  
1 liten burk fileade sardeller

1. Sätt ugnen på 200 grader. Skär mozzarellan tunt och lägg ett par skivor mozzarella på varje brödkiva. Garnera med 1–2 sardellfileer.
2. Grädda i ugnen tills brödet blir rostad och mozzarellan börjar smälta.



### Melanzane alla parmigiana

Detta är en auberginpudding, en rätt som stora delar av Syditalien gör anspråk på. Recepten är otaliga. En del friterar auberginerna i uppvispat ägg. Andra gör en extremt fettsnål variant genom att steka skivorna i ugn.

6 portioner  
90 min + 1 timmes vila

4 auberginer (ett knappt kilo)  
1 vitlöksklyfta, hackad  
majsolja  
½ dl vitt vin  
2 burkar krossade tomater  
1 tsk socker  
salt  
en kruka färsk basilika  
200 g strimlad mozzarella  
100 g rivnen parmesan

1. Skär auberginerna i centimetertjocka skivor. Salta rikligt och låt vätskan dra ur i en timme i ett durkslag. Placera en tyngd ovanpå, t ex en kastrull fylld med vatten.
2. Gör tomatsåsen. Fräs hackad vitlök i lite olja, tillsätt vin, krossade tomater och socker. Låt koka i 20 minuter utan lock. Ta av när såsen är jämn och har börjat tjockna. Smaka av med salt. Strimla basilikabladen och lägg i.
3. Sätt ugnen på 175 grader. Skölj och torka auberginsskivorna. Friterar dem i majs- eller druvkärnolja. Ta upp skivorna med hälslev när de blivit gyllenbruna. Låt rinna av på hushållspapper.
4. Täck botten på en medelstor ugnform med ett tunt lager sås. Lägg sedan på ett lager auberginer, strö över parmesan och strimlad mozzarella. Fortsätt på samma sätt med flera lager beroende på hur stor formen är.
5. Avsluta med parmesan och mozzarella. Gratinera i ugnen i 15–20 minuter. Puddingen är godast lätt ljummen.



### Uova ripiene

Dessa fyllda ägg är en bra bufférett. Det här är ett basrecept. Här kan man verkligen experimentera och smaka sig fram till sina egna favoritägg.

6 portioner  
30 min

6 ägg  
2–3 msk smör  
½ msk vitvinsvinäger  
2–3 msk olivolja  
6 gröna stora oliver  
½ vitlöksklyfta  
2 fileade sardeller  
1 knapp msk kapris  
3 cornichoner eller en halv svensk inlagd gurka  
svartpeppar

1. Hårdkoka äggen, dela dem och ta ur gulan. Blanda gulorna med smör, vinäger och två matskedar olja.
2. Kärna ur oliverna och hacka dessa fint. Hacka även vitlök, sardeller, kapris och cornichoner och blanda med oliver, men spara lite kapris eller gurka till garnering. Blanda i gulorna. Mer salt behövs i regel inte, däremot svartpeppar. Tillsätt ytterligare någon matsked olivolja till dess att blandningen fortfarande är tjock, men nästan bredbar.
3. Fyll äggvitorna så att gulan och de övriga ingredienserna bildar en liten rund topp. Garnera med små kapris eller fint hackad gurka. Ställ äggen i kylskåp och servera dem kalla.