

Inspiration - Zenato Ripassa och Delizie

PASTARULLARNA Ca 12 st förkokta lasagneplattor 12 stora tunna skivor kokt skinka 200 g fontinaost eller emmentaler 1-2 zucchini 2 msk vispgrädde 150 g riven parmesan **BECHAMELSÅS** 50 g smör 1 dl vetemjöl Ca 7,5 dl mjölk Riven muskotnöt **TOMATSÅS** 200 g krossade tomater 1 msk gullök, fint hackad 2 vitlöksklyftor, fint hackade En knippe persilja Salt Peppar Olivolja **Så gör du: BECHAMELSÅS** Fräs ihop smör, mjölk och mjöl till en tunn sås. Koka försiktigt i ca 10 minuter. Smaka av med salt, peppar och muskot. **TOMATSÅS** Fräs försiktigt gul- och vitlöken i en kastrull. Tillsätt persilja och krossade tomater. Låt koka ca 10 minuter och smaka sedan av med salt och peppar. **PASTARULLAR** Skär zucchini i tunna skivor och fräs dem lätt i olja till de mjuknar. Tar bara någon minut. Koka lasagneplattorna i saltat vatten, ca 4 minuter. Rör hela tiden på dom så att de inte klibbar fast i varandra. Lägg upp på en plåt och pensla med grädde och parmesan. Täck över med hyvlad fontinaost eller emmentaler. Fortsätt därefter med att lägga på zucchini, ca 5 skivor på varje platta. Strimla skinkan och strö på. Rulla därefter ihop plattorna. Skär varje rulle i tre delar och ställ dom på en ugnssäker form i bra storlek. Häll över bechamel- och tomatsåsen och avsluta med att strö över resten av parmesanosten. Gratinera i ugnen i 200 grader under ca 15 minuter. Dekorera med persilja. **Vinet till: 2012 Zenato Ripassa NR 12324 / 750 ML / 14 % / 197 KR** Trots en vad vi anser normalt för rik sötma i ripassoviner så är det här ett mer nyanserat och balanserat exempel som tillåts uppvisa lite stram och torr fräschör i tanninerna vilket gör att sötman i vinet känns välplacerat. Frukten bär inslag från körsbär, plommon, choklad och fuktig tobak och det blir en balanserad och mörkmurrig koncentration med fin kryddig spänst i avslutet. Det är en ytterst seriös och välgjord ripasso som i denna matkombination kommer till sin fulla rätt då den drar nytta av sin naturligt integrerade sötma vilken spelar väldigt väl med maten. Vinet och maten lilar helt enkelt på samma nivå och skapar tillsammans en bra fräschör och smakrikedom i en på pappret rätt mastig kombo. Och den kryddiga spänsten vinet i sig självt uppvisar i avslutet skänker här rätten en fin klapp på axeln och vi har en alldeles utmärkt och god kombination hela vägen till dess att både tallriken och vinet gapar tomt och det är dags för påfyllning av maten och öppnandet av en till butelj... 2012