

Inspireras av somrig italiensk husmanskost och det vita vinet från Zenato

Anrika



producenten **Zenato** i Valpolicella (och Lugana) är kanske mest kända för sina goda röda viner men man producerar också ett par väldigt fina vita viner, som den här Pinot Grigion. Ett vin som hör sommaren till och som utan problem tar en plats kring middagsbordet till vår kycklingpasta. Med sin limefräschör och tropisk syrliga vind från vit persika fångar den upp kycklingen och den picklade rödlöken och dess hetta från chilifrukten. Pastans smöriga anslag tar i sin tur tag i vinets kryddiga avslut och vi åker med på en extra lång smaktur. En kombo som gör att dina vänner kommer att bjuda in sig själva till dig många gånger i sommar...



Vinet finner ni här på Systembolaget:

Zenato Pinot Grigio Delle Venezie

Nr 78521 / 119 kr / 12,5 %

Tagliatelle, kyckling, picklad lök och bönor

Kyckling

500 g kycklingfilé

1 hackad vitlöksklyfta

Smör

Några blad hackad salvia

Picklad rödlök (gör dagen innan)

0,5 dl ättiksprit (12%)

1 dl socker

1,5 dl vatten

En nypa salt

1 tsk nymald svartpeppar

2-3 rödlökar, beroende på storlek

1 röd chili

Tagliatelle

500 g tagliatelle

25 g smör

1 msk olivolja

En rejäl näve hackad basilika

Bönor

Ca 400 g färdigkokta stora vita bönor "Bianchi di Spagna"

Olivolja

Salt och peppar till allt

Kyckling

Strimla kycklingen och stek under 5-6 minuter i en klick smör i en stekpanna. Efter halva tiden tillsätter

du vitlöken och salvian men se upp så att vitlöken inte blir bränd, den ska bara ge smak. Släng över en nypa salt och en dusch med svartpepparkvarnen.

Tagliatelle

Koka pastan enligt anvisningarna men minus en minut. Håll av vattnet, lägg tillbaka pastan i kastrullen och vänd ner en rejäl klick smör och ringla över en matsked olivolja. Strö över den hackade basilikan och blanda ordentligt. Smaka av med salt och peppar.

Picklad rödlök

Gör lagen genom att koka upp vatten, socker och ättika tills sockret är smält. Tillsätt salt och peppar. Ställ åt sidan och håll över i en glasburk och låt svalna.

Skala och skär löken i tunna skivor eller hur du önskar den. Kärna ur chilin och skär den i tunna strimlor. Lägg ner löken och chilin i lagen och blanda väl. Ställ glasburken i kylan över natten så är den i perfekt form dagen efter.

Bönor

Fördela ut börnorna på en plåt och ringla lite olivolja över och en nypa salt. Blanda allt och rosta dom i ugnen på 225 grader under ca 10 min eller tills de börjar få en fin gyllene färg.