

Torsdagsinspiration från Livets Goda - Blomkålpizza och Palazzo della Torre

"Vinet - Allegrini Palazzo della Torre 2013 Art.nr: 74997 / 150 kr / 750 ml / 13,5% Det är alltid lika trevligt att inta viner från Venetien när de bjuder på personlighet och karaktär och inte bara är sötfruktigt inställsamt, vilket vi tidigare påpekat inte är helt ovanligt från denna region. Allegrini Palazzo della Torre tillhör det förstnämnda, och som i denna generösa årgång bjuder på en rustik touch med rostade fat, dadlar, plommon, örter, mörk och juicy frukt med inslag av körsbärssötma och lakrits i en fin legering med sandstens-mineralisk centrifug. Vinet är ungt men utvecklat och bör enligt oss drickas idag. Och till pizzan blir kombinationen en omedelbar, god stund just här och nu. Vill man fortsätta på det italienska temat så är Allegrini Palazzo della Torre även en utmärkt kompanjon till charkuterier och ostar av alla dess slag. Ett vin som väcker hungerkänslor helt enkelt. Serveras svalt. **88 poäng** / Livets Goda Vinet finns på hyllan i 76 Systembolagsbutiker. Finns vinet inte i din butik så kan du enkelt **beställa hem vinet via Systembolaget här >> Receptet - Fantastisk blomkålpizza med italienska smaker**

Pizzabotten 600 g blomkål 90 g bovetemjöl 40 g parmesanost, riven 3 ägg, lättvispade havssalt och svartpeppar **Topping** 7 stjälkar grönkål, ansade och delade 3 msk olivolja 3 klyftor vitlök, skivade 1/2 tsk chilli flakes 1 msk citronskal, rivet 20 g parmesanost, riven 1 dl salvia **Topping efter gräddning** 2 x 125 g mozzarella 1/2 kruka basilika **Gör så här** Värm ugnen till 200 grader. För att få till en riktigt rund pizza, klipp ut en rund del av bakplåtspapper, en aning större än 30 cm i diameter, så har du en form att förhålla dig till. Ett enkelt sätt att göra detta på är att vika ihop pappret till en platt strut och sen klippa det i en båge. När man sedan vecklar ut har man en perfekt rundel att lägga på plåten. Mixa blomkålen i en matberedare tills det blir små smulor och häll över i en stor skål. Blanda i bovetemjöl, parmesanost, ägg, havssalt och svartpeppar och blanda till en deg. Dela upp blomkålsdegen på de båda rundlarna och forma botten, grädda en i taget i ca 25 min eller tills botten är gyllenbrun. Värm hastigt upp vitlöksklyftorna i en matsked olivolja i ett par minuter och låt svalna något. Blanda grönkål, salvia, olivolja, avsvanad vitlök och olja, chilli flakes, citronskal och parmesanost i en skål. Dela upp på de båda gräddade bottenarna och sätt in i ugnen i ytterligare 8-10 min eller tills grönkålen är frasig. Toppa slutligen med mozzarella, färsk basilika och havssalt. Vid bordet, ha havssalt, chilli flakes och rikligt med olivolja redo för extra topping... Redaktionen önskar Er ett trevligt avslut på veckan... "