

Världens godaste vegorätt & en suverän årgång av La Grola!

Melanzane alla Parmigiana. Italienarna bråkar regionalt om vem som gör den bästa versionen av denna fantastiska auberginegratäng. Vad ska ingå, vad får absolut inte vara med i receptet, ska auberginerna skalas, får man ha ägg...ja, ni hör själva. Vilken väg du än väljer att gå så är vi säkra på att du kommer älska rätten och vår version, utvecklad under många år och inspirerad av flertalet provätningar runtom Italien. Vi är till och med rätt säkra på att den skulle göra italienarna själva alldeles knäsvaga. Vad vi dricker till? En lätt kyld och suverän 2016 La Grola från Allegrini!



Lysande kombo med La Grola

Ingredienser

(4 personer)

Cirka 1 kilo aubergine

2 burkar riktigt bra konserverade tomater

3 mozzarella, ca 300 gram

2 vitlösklyftor

1 kruka färsk basilika

2 ägg, hårdkokta

Drygt 100 gram parmesanost, färskriven

salt, svartpeppar, olivolja

Så här gör du

Börja med att skiva upp auberginerna längs sidan i cirka 1 cm tjocka lager. Lägg ut plant, salta och låt det beska dra ut 30 minuter. Lägg något ovanpå auberginerna och ställ ett tyngre föremål ovanpå så att de pressas.

Koka upp äggen i åtta minuter. Låt svalna och skala sedan. Skiva slantar av mozzarellan. Sätt på ugnen, 175 C.

Börja med tomatsåsen genom att koka upp burkarna med vitlöken som du river ner. Komplettera med en näve hackad basilika och låt gå tills du fått såsen krämig och inte vattnig. Avsluta med att salta och peppra efter behag.

Pressa ut vätskan ur auberginslivorna. Skölj eventuellt av hastigt och torka om du saltat rikligt. Stek upp dem i generösa mängder olivolja - du vill att de suger åt sig av smakerna. När de är gyllene så ta bort och låt rinna av på hushållspapper. Stek i omgångar.

Smörj en ugnsfast form med lite olivolja. Täck botten med aubergine, riv över lite parmesanost, sedan på med några mozzarella slantar och äggskivor. Toppa med tomatsåsen som du brer ut och hacka sedan basilika över. Repetera proceduren så att du har tre lager där det sista avslutas med tomatsås och riven parmesan. Ställ in i mitten av ugnen i 45 minuter och när den är gyllene, ta ut och låt svalna något. Gratängen blir fastare och godare då.

Servera med en bit bröd, en grönsallad och njut av en av de godaste vegetariska rätter som finns!

Vinet

2016 La Grola, Allegrini

artikel 42334, 179 kr, 92 LGP



Alltså, hur kan man inte falla för den här doften! Örtblommigheten som direkt greppar tag i en, violtonen, de snyggt rostade fattonerna och de saftiga, nästan karamelliserade svarta körsbären, ja tillsammans blir alla komponenter till en härligt sammansatt, inbjudande och omfamnande bouquet med hög sniffaktor. Men man vill ju smaka också och i gommen så fortsätter La Grolas fina 2016 på inslaget spår med fint djup, läckert mogen mörk bärfrukt, silkiga tanniner och pigg syra som blir vinets ryggrad. Nyanser från faten kikar fram, lite nymalet kaffe och så avslutas det hela i en lång, torr och härligt ren final som är behagligt kvardröjande. Suveränt gott!

Till maten

Vilken symbios! Kryddan i maträtten är som gjord för vinet och likaså sältan som fångar upp den fina frukten i La Grola. Och så måste vi ju bara nämna magin som inträffar när vinet kommer i kontakt med tomaten i serveringen. En rakt igenom lysande kombination och ett bevis på att du kan servera vegetariskt som ändå är fylligt i sin smak och textur - och matcha smakrikt rött a la Allegrinis La Grola därtill.

Vinet finner man på [Systembolaget HÄR >>>](#)