



Amore

Jeanette Ekerås

Mormor Bättys Kringlor

Vissa lagar mat med en nypa kärlek. Amore är lagad med en livsförbrukning. Amore är en piadina med mynta, zucchini, pistage, toppat med coppa och generöst med pecorino. Ren och skär italiensk kärlek i en macka, helt enkelt.

Grillad Zucchini med mynta

Skär zucchinin i 5 skivor, ca 0,5 cm tjocka. Stek dem hastigt i en het panna med olivolja, de ska få lite färg. Salta och hacka i myntablåd. Ställ åt sidan att svalna.

Salta honungskanderade pistagenötter

Rosta pistagenötter och låt dem kallna. Krossa sedan med sidan av en kniv. Rosta dem i en het, torr stekpanna, slå över honung, och rör om tills honungen gått in ordentligt i nöterna. Slå sedan över dem på ett bakplåtspapper och strö över lite havssalt. Låt kallna helt.

Piadina (2 st tunnbröd)

Blanda ihop ingredienserna till en smidig deg, rätt på bordet eller i maskin. Knåda degen väl. Låt vila under bakduk en stund. Kavla sedan ut tunna brödkakor, ca 20 cm diameter, och baka av dem i en torr, het stekpanna, ca 1 minut på varje sida. Låt bröden svalna under bakduk.

1 st macka

Grillad Zucchini med mynta:

- 5 skivor zucchini
- Olivolja att steka i
- ½ tsk havssalt
- 4 blad färsk mynta

Salta honungskanderade pistagenötter:

- En halv näve pistagenötter
- 1 tsk flytande honung
- ½ tsk havssalt

Övriga pålägg:

- 30 g coppa
- 20 g pecorino
- 1 blad färsk mynta
- Blandad grönsallad

Piadina:

- 2 dl vetemjöl
- 2 msk olivolja
- ½ dl varmt vatten
- 1 tsk salt

Montering

- Lägg en Piadina på en tallrik
- Lägg på lite blandad grönsallad
- Toppa med coppa, zucchiniskivorna och 1 tsk nötter
- Riv ca 20 g pecorino över alltihopa
- Riv sedan ett blad färsk mynta över och vik Piadinan dubbelt
- Grilla mackan tills den blir varm