

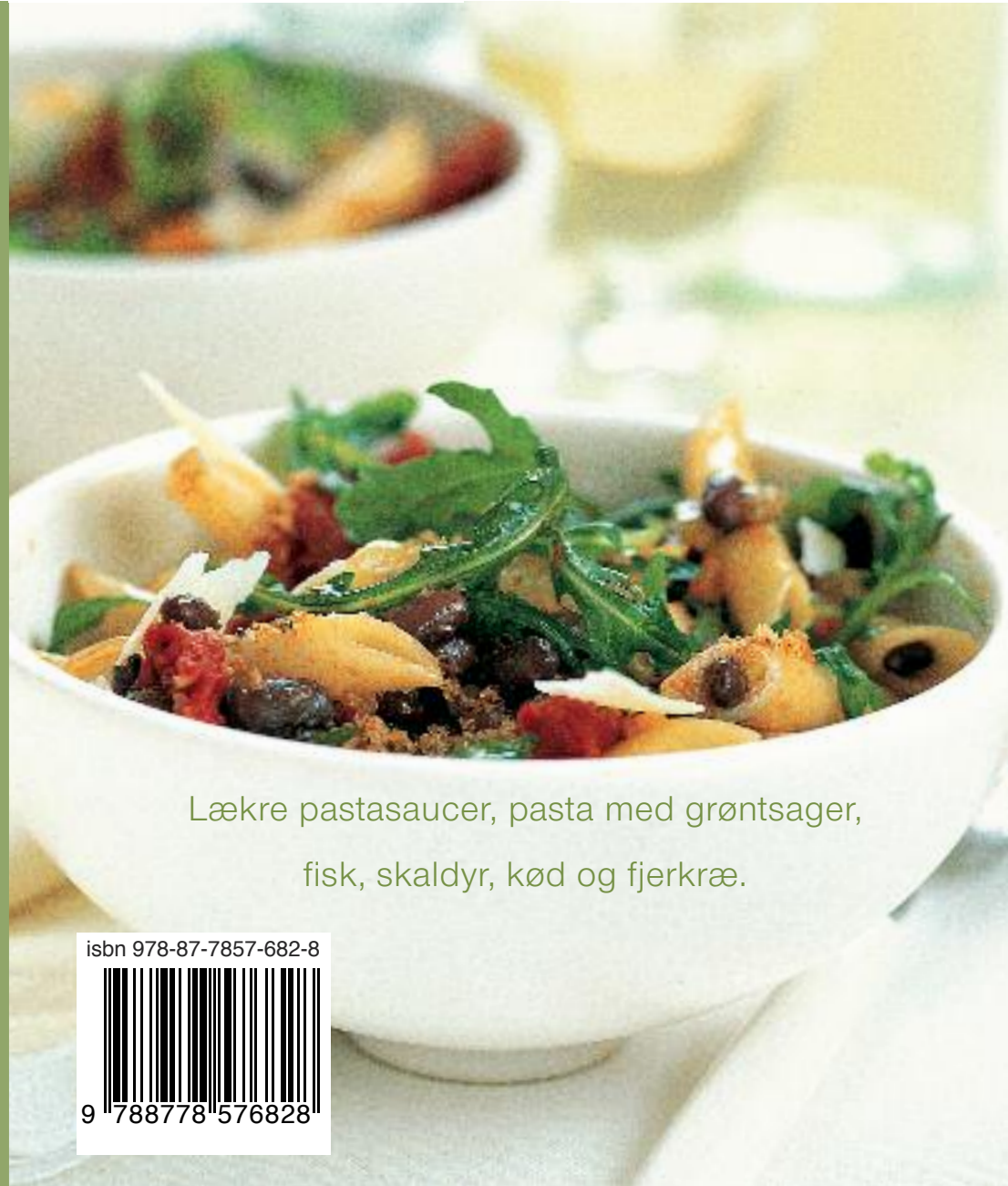


Ægte italiensk kogekunst på en nem måde. Trin for trin beskrives over 70 autentiske opskrifter, som alle Italiens rejsende vil elske. Korte og klare beskrivelser af ingredienser, udstyr og teknikker.



Pizza er alles yndlingsspise, når vi taler om hurtig mad. Med disse rigtig gode opskrifter kan du lave pizza, calzone, focaccia og andre lækre madbrød i din egen ovn. Også dine børn vil elske det!

Printed in China



Lækre pastasaucer, pasta med grøntsager, fisk, skaldyr, kød og fjerkræ.

isbn 978-87-7857-682-8



9 788778 576828

pasta

Silvana Franco og Lindy Wildsmith

ATELIER

# pasta

Silvana Franco og Lindy Wildsmith  
med fotos af Nicki Dowey og William Lingwood



Er du ude efter en hurtig middagsret til en travl hverdag eller imponerende gæstemad til mange, så kan du helt sikkert finde det her

Pasta er let at tilberede og utrolig alsidigt. I denne inspirerende bog diskuterer to anerkendte kokke op med mere end 50 lækre pastaretter.

Første kapitel, **Grundsaucer og klassiske retter** omfatter opskrifter som en enkel *Tomatsauce med dobbelt basilikum*, plus alle kendte favoritter som *Pesto* og *Carbonara* – som er så meget bedre, når de er hjemmelavede.

Et kapitel om **Grøntsager** giver gode ideer til retter uden kød, fra en farverig *Pasta Primavera* til en lynhurtig *Sauce med ricotta, kanel og valnødder*, der tilberedes helt uden kogning.

Pasta går fantastisk sammen med **fisk og skaldyr**. Eksempler på retter med fisk og skaldyr er *mild Flødesauce med røget laks* og en kraftig *Havtaske og italiensk grøntsagssauce*.

I kapitlet om **Kød og fjerkræ** finder du mange varme retter til kolde aftener – prøv *Kødboller i tomat sauce* eller *Ravioli med svinekød og Parmesan* – eller hvad med appetitvækkende ideer til frokostretter fra *Krydret kylling med hvidløgsgristet brødkrumme* til *Bechamelsauce med skinke, emmentaler og salatblade*.

Afslutningsvis et udvalg af **supper**, her i blandt en *Sommerminestrone*, der viser alsidigheden inden for pasta.

[www.atelier.dk](http://www.atelier.dk)



pasta





# pasta

Silvana Franco og Lindy Wildsmith  
fotos af Nicki Dowey og William Lingwood

Atelier

**Senior Designer** Toni Kay  
**Senior Editor** Clare Double  
**Produktion** Toby Marshall  
**Billed Research** Emily Westlake  
**Art Director** Leslie Harrington  
**Publishing Director** Alison Starling  
**Food Stylists** Silvana Franco, Lucy McKelvie  
**Stylists** Helen Trent, Antonia Gaunt

First published in Great Britain in 2008  
Ryland Peters & Small  
Tekst © Ryland Peters & Small and Lindy Wildsmith  
2002, 2004, 2008.  
Design og fotos © Ryland Peters & Small 2008.  
©2009 Forlaget Atelier, Søborg  
Oversat af Karin Nielsen  
ISBN 978-87-7857-682-8

**Bemærk**

Alle skemål er strøgne.  
tsk = teske = 5 ml  
spsk = spiseske = 15 ml  
Æg er størrelse medium, hvis ikke andet er opgivet.

[www.atelier.dk](http://www.atelier.dk)



# indhold

- 6 indledning
- 8 tørret pasta
- 10 frisk pasta
- 12 grundsaucer og klassiske retter
- 36 grøntsager
- 66 fisk og skaldyr
- 90 kød og fjerkræ
- 118 supper
- 126 indeks





# indledning

Pastaretter er ofte det første valg for os, der lever et hektisk liv, men stadig gerne vil spise sund og frisklavet mad. Det er en af de få retter, der kan stå klar på spisebordet en halv time efter, man er trådt ind ad døren, og de er også særdeles velegnede som gæstemad. Mange saucer, særlig kødsaucerne, kan forberedes i forvejen, og det gør livet lidt lettere, specielt når der skal komme gæster.

Kødsaucer er også gode at fryse, så du kan lave en dobbelt portion og fryse den halve. Pasta er ideel hverdagsmad, fordi den kan varieres på mange forskellige måder. Pasta passer til kød, fisk og skaldyr, grøntsager, ost – listen er uendelig. I denne bog vil du finde et stort udvalg af saucer, som alle laves af lettilgængelige ingredienser eller af det, du normalt har på lager.

I opskrifterne bruges tørret pasta, undtagen når du skal lave fyldt pasta. Du kan overraskende let lave din egen pasta – og den vil altid imponere! Det kan anbefales at bruge en tørret italiensk kvalitetspasta med æg eller en 100 % durumspasta. Pasta fås i utrolig mange faconer og størrelser. Hvis du har brug for hjælp til at vælge, hvad du skal købe, kan du få tips på side 8 til hvilken pasta, der kan serveres med hvilken sauce.

Pasta er også let at have med at gøre – vær ikke bange for at eksperimentere med opskrifterne. Hvis du vil undgå mejeriprodukter, kan du prøve at tilsætte hakkede krydderurter eller nødder, eller smuldret brødkrumme ristet med hvidløg og krydderurter i stedet for Parmesanost. For vegetarianere er valget kæmpestort. Mange opskrifter, som indeholder kød tilsat en sauce lavet på grøntsager eller ost, kan tilpasses ved at erstatte kødet med soltørrede tomater, kapers, oliven og nødder. Fiskespisere kan tilsætte røget fisk og ansjoser. Pasta er måske hurtig og let at forberede, men det skal stadig føles som en udsøgt nydelse at sætte tænderne i den. Tilbered din pasta, som du ville gøre med en salat, og spis den langsomt. Tilsæt masser af Parmesan, krydderurter, olivenolie og anden krydding før serveringen og sæt også en ekstra skål med Parmesan på bordet.