Klaus Hagerup & Bibbi Børresen
Tegninger: Fredrik Skavlan Foto: Tom Karlsen

en mat- og vinreise i Chianti

Aschehoug

Castellina i Chianti

Fra Firenze 48 km, fra Siena 22 km. Høyde over havet: 578 m. Retningsnr. 0577. Enkleste adkomst: Fra Firenze Certosa (avkjøring fra A1) Firenze–Siena Superstrada til utkjørsel s.Donato. Derfra er det skiltet mot Castellina.

Første gang Castellina blir nevnt i et offentlig dokument er i januar 1054. Castellina ble stadig viktigere i de hyppige krigene mellom Firenze og Siena om kontrollen over Chianti. Siden hovedveien mellom de to store byene gikk gjennom Castellina, vokste den i betydning, både strategisk og handelsmessig. Chiantigiana var en av de viktigste veiene for de store korstogene. Florentinerne befestet byen med borgmurer, likevel ble den flere ganger svært ødelagt i løpet av noen hundre år. Men Castellinas beliggenhet på en 550 m lang åsrygg med utsikt alle veier, ga likevel byen store fordeler strategisk sett.

Chianti Classico er kalt hjertet i Chianti og Castellina hjertet i hjertet. Mange av Chiantis beste vinprodusenter sogner til Castellina kommune.

Ved noen av utsiktspunktene i Castellina kan en oppleve fantastisk utsikt. Gå for eksempel langs den overbygde gata Via delle Volte som går parallelt med gågata gjennom centro storico: panorama Chianti. Det er også verdt å få med seg det eldste etruskerfunnet i Toscana, en grav som ligger oppå høyden på venstre hånd i det en kjører ut av Castellina østover i retning Radda.

Oltre il Giardino: Anbefalt spisested i Ponzano med panoramautsikt

På Oltre il Giardino i Panzano, antipasti

Bruschetta (crostini) con fegatini

– Bruschetta med kyllingleverpaté

12 bruschetta
200 g kyllinglever
1–2 sjalottløk
1 gulrot
1 stilk stangselleri
10 salvieblader eller en liten bunt persille
2 skiver spekeskinke (her kan en bruke bacon også)
2 ss olivenolje
1 ss smør

Skyll og rens leveren og skjær den i små terninger. Skrell løk og gulrot som også skjæres i små terninger. Hakk stangsellerien og salvien eller persillen. Varm opp oljen sammen med smøret og fres grønnsakene og krydderet lett i et par minutter over svak varme. Dette kalles soffritto og er en vanlig begynnelse på en rekke tradisjonelle sauser, stuinger, etc.

Varm opp oljen sammen med smøret, og fres grønnsakene og krydderet lett i et par minutter over svak varme til en soffritto.

La skinken frese lett og stek leveren gyllenbrun i en annen panne. Tilsett alt til soffrittoen, spe med vin og tilsett eventuelt finskåret chili om ønskelig. Tilsett salt og pepper og la det hele surre under lokk i 10 minutter over svak varme.

La blandingen avkjøle seg litt og finhakk det hele i en kjøkkenmaskin. Smak til med et par små klyper fint sitronskall, eventuelt noen dråper presset sitron. Smak til med salt og pepper. Ha massen jevnt over bruschettene eller crostiniene.

1/2 dl tørr hvitvin eller rødvin
1 chilipepper (om ønskelig)
litt revet sitronskall
salt og nykvernet svart pepper

Bruschetta (crostini) ai funghi

– Bruschetta med soppstuing

Kutt den rensede paprikaen i små biter. Skjær soppen og pancettaen eller baconen i skiver eller små biter. Finhakk persillen.

Varm opp halvparten av oljen og fres pancettaen eller baconen, sopp og paprika på sterk varme i ca. 3 minutter under stadig omrøring. Tilsett persillen og smak til med salt og pepper.

Drypp olje over 8 halvstore loffskiver (bagettskiver) og rist dem i ovnen (eventuelt over grill) i sterk varme til de er gylne. Gni de varme brødene godt inn med hvitløk. Bland resten av oljen inn i soppblandingen og fordel denne over brødene. Serveres med en gang.

12 bruschetta
1 liten gul paprika
200 g sopp (for eksempel steinsopp, sjampinjong, traktkantareller)
50 g pancetta (som er lettsaltet sideflesk) eller bacon
1 bunt persille
salt og nykvernet pepper
2–4 fedd hvitløk
4–5 ss olivenolje

Primo piatto

Tordelli/ravioli con ricotta e spinaci

– Klassisk ravioli med ricotta og spinatfyll

6–8 porsjoner
1/2 porsjon fersk pasta som tordelli-oppskriften, s. 26–27.

La osten stå og renne av i et kaffefilter i kjøleskapet over natten.

Ha spinaten i en dyp kjele og damp den i dens egen fuktighet under lokk i 5 minutter. Rør om av og til. La den renne av på kjøkkenpapir og klem ut vannet.

Hakk spinaten og bladpersillen og ha det i kjøkkenmaskinen sammen med alle de andre ingrediensene. La maskinen bearbeide til det blir en jevn, men grov masse.

Del pastadeigen i 6 deler og kjevl en av delene så tynn som mulig til et avlangt flak med en bredde på 10 cm. La de resterende delene av deigen ligge under plast for å bevare fuktigheten.

Del flaket i to like lengder. Legg 1 teskje fyll med 5 cm mellomrom i to jevne rader på den ene pastadelen. Pensle med vispet eggehvite i en firkant rundt hver klatt med fyll og legg den andre pastaplaten over. Trykk ned rundt fyllet og press all luft fra midten og ut til sidene slik at hver «haug» med fyll framstår som en liten pute. Del opp med en baketrinse midt mellom hver

Fyll
300 g ricotta eller avrent cottage cheese, eventuelt kesam
300 g fersk spinat eller 150 g frossen spinat
1 lett vispet egg
1/2 ts reven muskatnøtt
1 klype salt
nykvernet pepper
100 g reven parmesan
1 bunt bladpersille

«haug» slik at hver tordelli blir ca. 5 x 5 cm. Skjær eventuelt rent på kantene med trinsen. Det er lurt å prøve seg fram med små pastaflak om gangen. Klem alle kantene godt sammen og gjenta prosessen med resten av deigdelene.

Legg tordelliene på et melet brett, men ikke la dem ligge inntil hverandre eller overlappe hverandre. Dekk til med melet håndkle. Snu en gang under tørkingen. Tordelliene kan fryses på brett og samles i plastposer når de er frosne. Skal de brukes samme dag, må de ikke tørke mer enn 2–3 timer før de kokes eller settes i kjøleskap.

Koking
4 l vann
2 ss salt
1/2 dl olivenolje

Kok opp vannet i en stor gryte og tilsett saltet og olivenoljen. Kok opp igjen og legg forsiktig hver tordelli i det fosskokende vannet. La dem koke i ca. 8 minutter. Tordelliene er ferdige når de har tyggekonsistens, men de skal ikke være ukokte i midten. Når de er riktig kokt, smelter de på tunga. Jo tykkere pastadeigen er, desto lenger må de koke. 10 minutter er ikke uvanlig. (Frosne tordelli må koke ca. 20–25 minutter.) Øvelse gjør mester!

Til serveringen
100 g smeltet smør
en god bunt finklippet salvie
surret lett i smøret

Ta opp tordelliene med hullsleiv og legg i serveringsfat med smeltet salviesmør under og over. Pynt med noen friske salvieblader.

Beregn 3–5 tordelli per person. Hver tordelli eser ganske mye under koking og blir ca. dobbelt så stor som i rå tilstand.

Dolce

Cantuccini alle mandorle – Mandelkjeks

Ca. 48 kjeks
2 store eller 3 mellomstore egg (romtempererte)
250 g sukker
1 vaniljestang
350 g fint hvetemel
140 g skåldede mandler, hakket i grove biter
finrevet skall fra en halv sitron
2 ts nypresset sitronsaft
1 1/2 ts bakepulver
1/4 ts salt
1 ts mandelessens (kan sløyfes)
2 ts malt anis (kan sløyfes)
smør til bakepapiret

Egg og sukker røres hvitt i en bolle med hurtigmikser. Snitt vaniljestangen på langs, men bare gjennom ett av lagene, slik at du kan skrape de fine vaniljefrøene ut av stangens innside med en butt kniv. Ha frøene i eggedosisen. Ha i melet litt etter litt og sørg for at det blir en jevn røre. Tilsett mandler, sitronskall og saft, bakepulver, salt og eventuelt mandelessens og anis. Rør alt godt inn i deigen.

Sett ovnen på 190 grader. Del deigen i 4 like deler og form hvert emne til flate ruller, ca. 5 cm brede og 2 cm tykke. Legg rullene på stekebrett med bakepapir.

Sett brettet midt i ovnen, skru temperaturen ned til 160 grader. Stekes i 25–30 minutter til kjeksene blir svakt gylne.

Ta rullene ut av ovnen og skjær opp med en gang i ca. 1 cm brede skråskårne biter. Spre dem stående utover stekebrettet igjen. Pass på at det er luft mellom alle slik at de kan tørke jevnt.

Skru ned temperaturen i ovnen til 130 grader og sett brettet tilbake midt i ovnen. Tørk kjeksen i ca. 20–30 minutter til de er sprø. Ta ut av ovnen og la dem kjølne. Oppbevares i tett boks.