

Kettukokit italialaistunnelmissa 5.3.2015

Viisitoista innokasta kettukokkia, joista viisi ensikertalaista, kokoontui 5.3. kantapaikkaan Keittokomeroon viettämään italialaista iltapäivää. Menu oli hyvin "tipica".

Antipasti

Oliiveja, kirsikkatomaatteja, mozzarellapalloja, salamia ja prosciuttoa, artisokansydämiä, aurinkokuivattuja tomaatteja, salviaa, basilikaa, grillattua paprikaa, kurkkua, kapriksia, paahdettua leipää.

Primo

Tatti-sahramirisotto

Secondo

Saltimbocca

Dolce

Budino al limone

Jälkiruoka, sitruunavanukas tehtiin ensin, koska se vaatii vähintään 3 tuntia jääkaapissa (enemmänkin, jos aikaa on).

Sitten valmistettiin tatti-sahramirisotto ja italialaisten rakastama saltimbocca eli vasikkaa ja parmankinkkua. Pysyäksemme aikataulussa primo ja secondo nautittiin samalla kertaa.

Jokainen kokosi alkupalavalikoimasta mieleisensä lautasen. Pontus D. muodosti tiukan tuomariston. Tosi haastava tehtävä, niin houkuttelevia asetelmia oli taiteiltu.

Voittajaksi valikoitui **Anneli Pallaksen** lautanen, josta yllätysvoittona Limoncello-likööri.