

Ingredienser

250 g cannelloni
2 dl parmesan, riven

CAPONATA:

2 lök, strimlade
½ fänkål, grovstrimlad
2 msk olivolja
½ msk fänkålsfrön
3 vitlöksklyftor, pressade
2 paprika i valfri färg, grovstrimlade
1 zucchini, skivad
1 msk finhackad färsk rosmarin
½ msk färsk timjan, finhackad
½ dl saltorkade tomater, grovhackade
1 hönsbuljongtärning
1 burk krossade tomater
2 msk honung
2 msk äppelcidervinäger
salt & peppar

RICOTTAKRÄM:

250 g ricotta
1 vitlöksklyfta, pressad
½ citron, rivet skal
2 dl parmesan, riven
1 msk timjan, finhackad
salt och peppar

Cannelloni veggostyle med caponata och ricottakräm

Gör så här

Hetta upp olivolja i en stekpanna och lägg i löken och fänkålen. Bryn på medelhög värme tills de börjar få färg. Lägg då i fänkålsfrön, vitlök, paprika, zucchini, rosmarin, timjan, buljong och saltorkade tomater. Stek 4–5 min och lägg sedan i resterande ingredienser utom persiljan. Salta och peppra.

Låt allt puttra 20 min tills grönsakerna är mjuka och Caponatan börjar tjockna till.

Blanda ihop alla ingredienser till ricottakrämen i en skål. Ställ kallt i kylan.

Sätt ugnen på 200°. Skeda hälften av caponatan i en ugnsfast form. Fyll cannelloni med ricottakrämen och placera i formen. Toppa med resterande caponata och lägg på osten.

Gratinera i nedre delen av ugnen 30 min tills rullarna mjuknat och osten blivit gyllenbrun.

Ingredienser

1 näve färska hallon eller andra sköna bär

LEMON CURD:

1½ dl strösocker
2 hela ägg
1 äggula
2 citroner, finrivet skal och saft (ca 1 dl)
50 g smör

RICOTTAKRÄM:

250 g ricotta
1 dl strösocker
1 citron, finrivet skal

Lemon curd toppad med ricottakräm och färska hallon

Gör så här

Lägg socker, ägg, äggula och citronskal och citronsaft i en kastrull. Vispa konstant i en kastrull på låg värme tills den når 82°. Ta då av från värmen och skeda i smöret under fortsatt vispning. Ställ kallt i kylan.

Blanda ihop alla ingredienser till ricottakrämen i en skål. Ställ kallt i kylan.

Lägg ett par skedar lemon curd i en skål, lägg på ett par skedar ricottakräm och toppa med hallon.

Alla recept
finner du även på
storasaluhallen.se
& svt.se/recept

Risotto rosso med smörstekt fänkål, Barolo, parmesan och talleggio



Ingredienser

3 schalottenlökar, finhackade
1 fänkål, finstrimlad
3 dl arborioris eller avorioris
2 msk olivolja
8 dl hönsbuljong
2 dl rött vin gärna Barolo
50 g smör
50 g pecorino, finriven
50 g taleggio

Gör så här

Stek lök, fänkål och ris i olja i en kastrull tills lök och fänkål mjuknat, tillsätt buljong, lite i taget. Tillsätt vinet och låt koka in, när riset är blankt och krämigt så tillsätter du smör och ost. Ta av från spisen och servera direkt.

Saltimbocca, sauterad kalvschnitzel med salvia och parmaskinka toppad med smörstekta bondbönor



Ingredienser

600 g kalvschnitzel av innanlår
2 dl vetemjöl
8 stora salviablåd
8 skivor parmaskinka
salt och peppar
1 dl olivolja
2 msk smör
1 dl torrt vitt vin
2 dl skalade bondbönor

Gör så här

Vänd kalvschnitzeln i mjöl och fäst ett salviablåd och en skiva parmaskinka på köttet med en tandpetare, salta och peppra. Stek på hög värme i rikligt med olja och smör tills köttet fått fin yta. Slå på vinet och lyft ur köttet. Koka ihop såsen 5 min och tillsätt börnorna. Koka ytterligare 2 min.

Alla recept
finner du även på
storasaluhallen.se
& svt.se/recept