

Takole, mami je letos končno uspelo - nekaj spodobnega skuhati in nekaj spodobnega napisati za tekmovanje (že več let zadevo z zanimanjem spremljam).

Zaradi kroničnega pomanjkanja časa ob 6 mesečnem potomcu sem scoprala en tak zelo enostaven, a dober silvestrski futr. Vse skupaj je bilo nostalgичno malo rimsko obarvano, ker smo se ravno vrnili s tritedenskega obiska v Večnem mestu pri babici in dediju in ostali familii.

Za predjed so ratale ene fine mini tortice iz bučk in rimskega pekorina, malo premazane s pestom (sorodniki iz Ligurije, dobre duše, so naju založili z njim). Zraven so iz paste brize na hitro nastali še rolcasti keksi s takistim pestom.

Testenine sva preskočila, skoraj herezija za mojega dragega, a kaj češ, takle mamo.

Prešaltala sva direkt na kostevski telečji file, lepo rožnat je bil v sredini, zapekel se je skupaj z žajbljem in slanino na praženih mandljih. Mandlji ne pašejo ravno v koncept rimske saltimbocce, a se mi je zdelo, da malo ublažijo slanost.

Zraven: artičoke, ne ocvrte, kot jih pripravljajo v getu, ampak malo marinirane z drobtinami, parmezanom in olivnim oljem, pečene v pečici s "kapo" navzdol. Mehke ko puterček. Druga priloga: pečen krompir, čisto enostaven, slan, z rožmarinom in olivnim oljem na 220 stopinj.

Boljša polovica obožuje kremo pasticceri, ki jo Rimljani uturijo v vse možne sladice, od cornettov za zajtrk do otroških rojstnodnevnih tort. Jst imam sicer raje gajstne mitelevropske orehove nadeve, a naj mu bo, tokrat je prevladala želja po domačih okusih: krostata s kremo pasticceri s pomarančo in temno čokolado, Čokolada je prišla iz toskanske hiše Amedei, kupljena v Rimu, zato se je štela kot "rimska".

Pila sva bolj malo - Bjana brut rose je bil več kot odlična spremljava k najini večerji. Potomec nama je v spanju prikimal za dober tek in se je kot nalašč zbudil malo pred polnočjo - mali ve, kdaj je treba nazdravit :)))

Srečno 2018 ekipi in veliko uspehov še naprej!

Slikce spodaj.

Saša





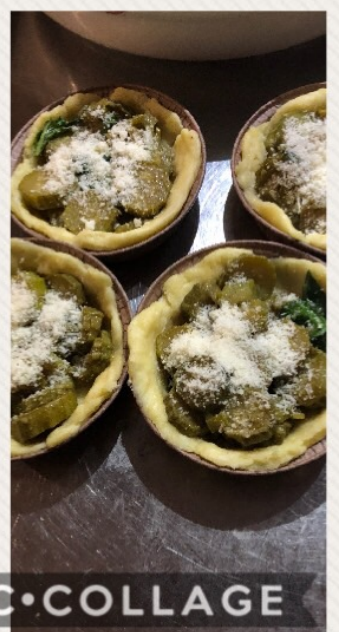












PIC•COLLAGE



