

Piccata Milanese med tomatsås

Ingredienser

4 personer

- 500 gram kött som kycklingfilé eller schnitzel på kalvkött
- 2 stora eller 3 mindre ägg
- 2-3 dl riven parmesan eller Grana Padano
- 2 krm salt
- 1 krm vitpeppar
- 1 dl vetemjöl
- 6 msk olivolja att steka i
- 3 dl ris
-
- **TOMATSÅS:**
- 1/2 gul lök
- 1 klyfta vitlök
- 3 msk olivolja
- 2 burkar eller paket hela skalade tomater eller krossade tomater
- 1 krm rosmarin
- 1/2 msk vinäger
- 1/2 tsk socker
- 1 krm salt
- 0,5 krm vitpeppar



Tillagning

- Börja med tomatsåsen. Skala och hacka lök och stek på medelvärme i olivoljan.
- Skala och pressa i vitlöken. Stek några minuter.
- Tillsätt tomaterna.
- Tillsätt rosmarin. Tillsätt vinäger och lite socker samt smaka av med salt och peppar (nymalen svartpeppar är gott)
- Koka tomatsåsen minst 60 minuter, desto längre desto godare. Lägg gärna ett lock på då tomatsås har en tendens att stänka över spisen annars.
- Förbered tillbehör du vill ha till. Några förslag är att rosta blandade rotfrukter i ugnen, koka polenta eller koka ris till.
- Dags att göra Piccatan: Riv osten fint och lägg i en djup tallrik.
- Knäck äggen i en skål och vispa upp dem lätt.
- Blanda mjöl, salt och peppar i en djup tallrik.
- Banka ut köttet till schnitzlar om de inte redan är det. Torka det torrt med lite papper.

- Vänd schnitzlarna en i taget först i mjölet och sedan i äggsmeten och sist i osten. Lägg upp på en tallrik vid sidan.
- Värm en stor stekpanna eller två. Gärna teflon eller non-stick.
- Stek dem i lite olivolja på medelvärme ca 5 minuter på varje sida. Inte för varmt då bränns osten men de ska få färg och bli genomstekta.
- Servera Piccata milanese med tomatsås och tillbehör

Governo Rosso Toscano
la Bestia, 2021

Italien, Toscana 14 %

Nr 72526

Fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, vanilj, plommon, choklad, kryddor och hallon. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, till smakrika vegetariska rätter eller till lagrade hårdostar.



Lynx Petite Sirah Zinfandel, 2020

USA, Kalifornien Nr 74087

Mycket fruktig smak med fatkaraktär och liten sötma, inslag av blåbärssylt, björnbär, choklad, färska örter, sötlakrits och vanilj. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av fläsk- och lammkött.

