



SIKKE SUMARI JA JAAKKO LUOMANEN

Sikke ja Lieminen
TOSCANASSA

HELSINGISSÄ KUSTANNUSOSAKEYHTIÖ OTAVA

SISÄLTÖ

MISTÄ KAIKKI ALKOI	9
--------------------------	---

ANTIPASTI

Crostini di fegatini eli crostini neri – <i>Broilerinmaksacrostinot</i>	15
Crostini con pecorino e pere – Pecorino-päärynäcrostinot	17
Crostone con cavolo nero e fagioli cannellini – <i>Mustakaali-cannellinipapucrostone</i>	18
Frittata di spaghetti – Spagettifrittata	21
Carpaccio di carciofi – Latva-artisokkacarpaccio	23
Peperoni ripieni – Täytetyt paprikat	24
Pane grigliato, burro e acciughe – Grillattua leipää, voita ja sardellia	27
Salvia e alici in pastella di birra – Sardellien kera friteeratut salvianlehdet	28
Insalata russa – <i>Venäläinen salaatti</i>	31
Fettunta – <i>Öljytty leipäviipale</i>	32
TOSCANAN OLIIVIÖLJY	33

PRIMI

Pappa al pomodoro – <i>Tomaatti-valkosipuli-leipäkeitto</i>	39
Panzanella – <i>Toscanalainen leipäsalaatti</i>	41
Insalata di pomodoro e sedano – Tomaatti-sellerisalaatti	42
Insalata di farro – Farro-fenkolisalaatti	45
Ribollita – Toscanalainen papu-mustakaalikeitto	46
Insalata di tonno e fagioli – Tonnikala-papusalaatti	49
Carpaccio con barbabietola – Punajuuricarpaccio	50
Uova di quaglia, salame e formaggio – <i>Vööriäisenmunia, salamia ja juustoa</i>	53

PASTE E RISOTTI

Pasta al pomodoro ciliegino e basilico – <i>Kirsikkatomaatti-basilikapasta</i>	57
Gnudi di ricotta e spinaci con burro nocciola – Pinaatti-ricottagnudot	59
Risotto ai funghi porcini secchi – <i>Risotto kuivatuista tateista</i>	61
Crespelle alla fiorentina – Firenzeläiset täytetyt krepit	63
PASTA TOSCANASSA	67
Pasta fresca – <i>Tuorepastataikina</i>	69
Ravioli al burro – Ravioli voikastikkeessa	73
Pesto rosa – Pinkki pesto	75
Risoni con funghi – <i>Sienipasta</i>	76
Pasta ai gamberi – Rapupasta	79
Ragù alla Lieminen – <i>Liemisen ragù</i>	80
Lasagne	83
Pasta con salsa di salsiccia – <i>Tuoremakkarapasta</i>	84
Maiale al vino bianco, vol II – Valkoviinipossuragù	87
Pasta carbonara – Miilunpolttajan pasta	88
Pasta con 'nduja e Nutella – Nduja & Nutella -pasta	91
TOSCANAN JUUSTOT	92

SECONDI

Involtini di zucchini al forno – <i>Kesäkurpitsakääryleet uunissa</i>	96
Pollo alla cacciatore – <i>Kanaa metsästäjän tapaan</i>	99
Polpette alla toscana – <i>Toscanalaiset lihapullat</i>	100
Maiale in vino bianco – Possua valkoviinissä	103
Zuppa di pollo – Kanakeitto	104
Peposo – <i>Toscanalainen lihapata</i>	107
Pollo all'olio – Öljyssä kypsennetty kanaa	108

Bistecca alla fiorentina – Pihvi firenzelaistään	111
Maiale con salsa vin santo – Possun ulkofile vin santo -pannukastikkeessa	112
Trippa – Naudan mahalaukku	115
Pollo con funghi – Kanaa ja sieniä viinissä	116
Pollo con mele e patate – <i>Omenoilla täytetty kana ja perunoita</i>	119
Orata con origano – <i>Oreganolla ryyditetty kultaotsa-ahven</i>	120

CONTORNI

Patate al forno – <i>Uunissa paistetut perunat</i>	125
Fagioli all’uccelletto – <i>Cannellinipapuja tomaattikastikkeessa</i>	126
Fagioli, cavolo nero e parmigiano –	
Cannellinipapuja, mustakaalia ja parmesaania	129
Lenticchie alla toscana – Linssejä toscanalaisittain	130
Ceci con aglio, olio e rosmarino –	
Kikherneitä, valkosipulia, öljyä ja rosmariinia	133
Guazzetto di fagioli e carciofi – Valkopapu-artisokkamuhennos	135
Cetriolo e olive nere – Kurkkua ja mustia oliiveja	136
Patate, porri e capperi – <i>Perunaa, purjoa ja kapriksia</i>	139
Finocchi stufati – Haudutetut fenkolit	140
Spinaci con aglio – <i>Pinaattia valkosipulin kera</i>	141
Insalata di puntarelle con salsa di acciughe –	
Puntarellasalaatti ja sardellikastike	142
Pomodori semi-seccchi – <i>Puolikuivatut tomaatit</i>	144
Fagioli borlotti – Borlottipavut	145
Fagiolini alla faugliese – Neulapavut	146
Fiori di zucca – Friteeratut ricottatäytteiset kesäkurpitsankukat	149
TOSCANAN VIINIT	151

DOLCI

Cantucci – <i>Toscanalaiset mantelikorput</i>	156
Castagnaggio – Kastanjaleivonnainen	159
Torta di riso tradizionale – <i>Perinteinen riisikakku</i>	160
Torta all'arancia e olio d'oliva – Appelsiini-oliiviöljykakku	163
Torta Barozzi – Jauhoton suklaakakku	164
Crostata di lamponi – Vadelmapiiras	167
Torta ricotta e limone – Sitruunainen ricottakakku	168

SPUNTINI, PANE & PIZZE

Castagne al rosmarino – <i>Rosmariinikastanjat</i>	172
Cecina – Kikhernelettu	173
Taralli con cipolla – Sipulitarallot	174
Pane di grano duro – <i>Durumvehnäleipä</i>	177
Schiacciatine – Toscanalaiset leipäset	178
Pane con porro e acciughe – Purjo-anjovisleipä	181
Pane e lardo – Laardileivät	182
Piadina	183
PIZZA	185
Impasto diretto – <i>”Suora” pizzataikina</i>	187
Pizzan täytteitä	188
 Hakemisto ainesten mukaan	 191

Kaikki objeet ovat neljälle, jollei toisin mainita.





MISTÄ KAIKKI ALKOI

Imen itseeni kukkuloita, pinjoja, sypressejä ja auringon liikkeitä ja niiden kaikkien vaikutusta mieleeni. Olen Toscanan maaseudulla, jossa kevät on kohta puhkeamassa kukkaan.

Tulin tänne Toscanaan etsiäkseni itselleni uuden kodin. Ajatus on ollut mielesäni vuosia, kehkeytynyt monilla tänne suuntautuneilla matkoillani, omia aikojaan kypsynyt ja nyt vihdoinkin taipunut toteutukseen. Uutta kotia en ole vielä löytänyt – löysin sen sijaan jotain muuta!

Minun kohdallani tutustuminen uuteen maailmankolkkaan käy aina ruoan kautta. Siksi myös täällä halusin etsiä tien Toscanan sydämeen sen kuuluisan keittiönoven kautta. Mutta yksin kaikki on vähän tylsempää...

Uskoni universumiin vahvistui, kun sattuman kautta löysin kuvan kauniista toscanalaisesta villasta, johon ihastuin, ja sepä sattuihin olemaan Jaakko ja Yulia Luomasen koti! Koska tunsin Jaakon ruokamaailmasta ennestään, rohkenin tupautua heille kylään – ja niinhän siinä kävi, että sille tielleni jäin, eikä siippani Tony pannut lainkaan hanttiin. Löysimme väliaikaisen kortteerin, josta käsin talon etsintä saattoi alkaa.

Aika nopeasti ryhdyimme Jaakon kanssa yhdessä kokkaamaan, ja kun yhteinen sävel ja hyvä huumori oli hellan ääressä löytynyt, kypsyikin jo ajatus tästä kirjasta, joka nyt on käsissäsi.

Italialainen ruoka, jonka juuret ovat köyhässä maalaiskeittiössä, *cucina povera*, on ehtymätön tutkimisen ja oppimisen lähde. Jokaisella Italian kahdestakymmenestä alueesta (*regioni*) on omat raaka-aineensa ja sesonkinsa, totutut tapansa ja salatut niksinä, joihin makumaailma perustuu ja joita ei hevin käy epäileminen. Kaikki, jotka italialaista ruokaa rakastavat, tietävätkin tämän. Nonnat ja mammat ovat arvossaan ja heidän reseptinsä niin ikään. Niihin ei ole koskeminen, sillä koko suku on tottunut ne juuri sellaisina maistamaan. Kuitenkin ne ovat kaikki hiukan erilaisia ja niissä voi aistia tekijänsä kädenjäljen, maun ja pitkän historian jatkumon.

Emme esiinny toscanalaisen keittiön asiantuntijoina, sillä se vaatisi täkäläiset juuret ja paljon enemmän aikaa, mutta olemme tutkineet ja kokeilleet innolla kaikkea sitä raaka-aineiden ja reseptien runsautta, jota Toscanan keittiö tarjoaa. Meidän näpeissämme ne saattoivat saada jonkin uuden vivahteen, sillä luova kokki haluaa kokeilla ja luoda uutta – Italiassakin. Onhan mammoilla ja nonnillakin omat salaiset pikku nikkinsä, joten emme pidä suurena syntinä seikkailujamme Toscanan keittiössä, vaan sanomme, että kirjamme reseptit ovat Toscanan inspiroimia. Toivomme, että ne inspiroivat myös sinua antamaan resepteille oman vivahteesi.

Vierailimme tietysti monissa kivoissa ravintoloissa, ja kun jokin annos maistui erityisen herkulliselta, maistelimme sitä aistit valppaina ja kehitimme siitä oman versiomme tähän kirjaan sinua varten. Käyskentelimme toreilla ja halleissa, nappasimme niistä jonkin kiinnostavan raaka-aineen, tutustuimme siihen ja valmistimme siitä herkullisen annoksen.

Annamme kirjassa myös vinkkejä näistä ravintoloista, ruokatoreista ja halleista siltä varalta, että sinäkin päätät joskus suunnata näille komeille kukkuloille.

Kiva, että olet mukana reissussa! Toivotamme makoisia herkkuhetkiä kirjamme reseptien kera.

Osteria

3

VINI
E

VECCHI SAPORI





ANTIPASTI

Jo sana *antipasto* kertoo selvästi, mistä on kyse, sillä se tarkoittaa kirjaimellisesti 'ennen aterialla' (*anti* = ennen ja *pasto* = ateria). Antipaston – monikossa *antipasti* – tarkoitus on herättää uinuva ruokahalu, vaikka epäilenkin, uinuuko se italialaisella koskaan. Sellaisella intohimolla tuntuvat täkäläiset ruokaan suhtautuvan, ja voin tunnustaa, että se on tarttuvaa!

Toscanassa antipastoihin kuuluu ilmakeivattuja leikkeleitä ja salami-makkaroita, juustoja, erityisesti pecorino toscanoa, oliiveja, marinoituja vihanneksia, kuten artisokkaa, sieniä ja pieniä sipuleita, sekä tomaatilla päällystettyjä *bruschetta*-leipiä. Myös cannellini-papuja oliiviöljyssä ja yrteillä maustettuna nautitaan joskus antipastona, vaikka ne ovatkin yleisempiä contornona eli pääruoan lisukkeena.

Yksi hyvin tyypillinen toscanalainen antipasto on *crostini di fegato*, joka on kapriksilla, sardelleilla ja vin santolla maustetulla kananmaksalla sivelty, rapeaksi grillattu leipä, joka tarjotaan lämpimänä.

Ravintolassa saa helposti hyvän kuvan seudun parhaista herkuista, kun tilaa antipastolajitelman, sillä se heijastelee lähes aina paikallista ruokakulttuuria ja alueelle ominaisia makuja.

Jos ruokaillet ravintolassa, jossa antipastot tarjoillaan buffasta, pidä varasi, ettet syö liikaa! Antipastojen jälkeen seuraa vielä useita ruokalajeja, jos tarkoitus on nauttia täydellinen italialainen ateria.



CROSTINI DI FEGATINI

eli CROSTINI NERI

Broilerinmaksacrostinot

Kun Toscanassa puhutaan crostinoista, useimmiten tarkoitetaan crostino neroa eli mustaa crostinoa. Väri tulee siitä, että päälle levitettävä tahna valmistetaan kananmaksasta. Ihan musta se ei kylläkään ole, pikemminkin ruskea, mutta aina herkullinen.

Olen saanut tämän reseptin hyvältä ystävältäni, joka asui Toscanassa vuosia ja perehtyi täkäläisiin ruokiin perinpohjaisesti. Olen kokeillut useita muitakin reseptejä, mutta minusta tämä on ehdottomasti paras. Vin santo pehmentää ja pyöristää mukavasti maksan maun.

2 rkl oliiviöljyä

½ keltasipulia

1 pieni porkkana

1 pieni sellerinvarsi

1 valkosipulinkynsi

5 sileälehtisen persiljanoksen lehdet

hiukan tuoretta rosmariinia, salviaa ja timjamia

mustapippuria ja suolaa myllystä

250 g broilerinmaksaa pilkottuna ilman kalvoja (broilerinmaksaa saa Suomesta pakastettuna)

1 dl vin santoa

2 sardellifileetä

2 rkl kapriksia (suolaan säilötyt ovat parhaita; muista huuhdella ne ensin)

50 g huoneenlämpöistä suolatonta voita

vaaleaa leipää

Silppua sipuli, porkkana, selleri, valkosipuli, persilja ja muut yrtit.

Lämmitä öljy kasarissa tai pannulla ja kuullota silputtuja aineksia muutama minuutti ja mausta suolalla ja mustapippurilla.

Nosta lämpöä ja lisää pannulle maksa.

Lisää viini ja anna sen haihtua sekoitellen samalla hyvin haarukalla. Jätä hautumaan kannen alla noin 25 minuutiksi, sekoittele välillä. Anna seoksen jäähtyä.

Kaada jäähtynyt seos tehosekoittimen kulhoon ja pyöräytä kerran.

Lisää seokseen sardellit, kaprikset ja voi ja pyöräytä toisen kerran. Seos saa jäädä karkeaksi, liika jauhaminen tekee siitä liisteriä.

Levitä paksuhko kerros maksaseosta rapeaksi grillatun tai paahdetun vaalean leivän päälle ja nauti!

Crostinot ja crostonet tehdään pyöreästä leivästä, joka on usein valkoista leipää tai patonkia. Ero niiden välillä on, että crostino on pieni ja crostone on iso. Nimitykset tulevat sanasta *crosta*, joka tarkoittaa leivän kuorta.



CROSTINI CON PECORINO E PERE

Pecorino-päärynäcrostinot

Näihin herkullisiin alkupaloihin tutustuin täällä Larissa suosikkilounas-ravintolassamme La Bottega di Canfreossa. Ne ovat listalla aika monessa muussakin ravintolassa silloin, kun päärynät ovat parhaimmillaan. Mikä tahansa päärynä sopii, kunhan se on sopivasti kypsä ja makea.

8 viipaletta vaaleaa leipää

8 paksuhkoa viipaletta tuoretta tai keski-ikääntynyttä pecorinojuustoa

2 kypsää päärynää kuorittuna ja ohuina viipaleina

1 rosmariininoksen lehdet

oliiviöljyä

kourallinen saksanpähkinöitä

1 rkl luonnonkukkahunajaa

Paahda saksanpähkinät kevyesti kuivalla pannulla ja pilko ne rouheasti.

Vuoraa iso uunipelti leivinpaperilla, voitele se oliiviöljyllä ja lado leipäviipaleet uunipellille yhteen kerrokseen; näin saat crostinoidillesi rapean pohjan.

Asettele päärynäviipaleet leipien päälle ja pecorinoviipaleet päärynöiden päälle.

Ripottele rosmariininlehdet juustoviipaleille, pirskottele lopuksi päälle oliiviöljyä ja siirrä pelti uuniin.

Paista crostinvoja 10–12 minuuttia, kunnes juusto on sulanut.

Ripottele pinnalle paahdetut saksanpähkinät, lorauta päälle hunajaa ja tarjoa heti.



VISIITIN VÄÄRTI

Minusta parhaat crostinot tarjoaa Cantinetta Verrazzano Firenzessä. Verrazzanolla on myös viinitila, Castello di Verrazzano, jossa järjestetään viininmaistajaisia ja majoitusta italialaisten agriturismojen tapaan.

Cantinetta di Verrazzano / Via dei Tavolini, 18/r, 50122 Firenze
+39 055 268590 / cantinetta@verrazzano.com

Castello di Verrazzano / Via Castello di Verrazzano, 1 – Località Greti /
50022 Greve in Chianti FI