

Na va, taip jau su ta meile būna, dar nei tikra žiema neatėjo o imi ir pasiilgsti Italijos. Šią vasarą teko pasibastyti ir gerookai visa ko prisiragauti. Kai kuriuos skaniukus susidėjau galvon ir vis grąsinausi pagaminti. Ir atėjo Ta diena. Kaip tyčia šiandien. Nors ne, galvoje mintis kirbėjo dar nuo vakar, mat ir detektyvo amatą išbandžiau, ir produktus susipirkau iš anksto.

O priešistorė tokia-vieną vasaros vakarą vakarieniavome Rimini centre esančiame restoranėlyje La Cantinetta. Picos nenorėjome, crostoni taip pat, žinau jie ten nuostabūs, bet pažiūrėję į meniu išsirinkome gražiai skambantį patiekalą – Pappa al pomodoro con burrata. O kiek nustebimo būta kai gavome moliniame puodelyje pateiktą duonos ir daržovių kažką su šviežutėle burata viršuje. Buvo labai neįprasta ir labai skanu. Mums paaiškino, kad tai tradicinis Emilijos Romanijos regiono patiekalas. Būtent jį aš vakar ir prisiminiau.

Tiesa, nebeatminiau nei kaip patiekalas vadinosi nei kaip tas restoranėlis užvadintas bet atsidariau Google maps, susiradau vietą, susiradau restoranėlį o jų FB puslapyje aptikau ir meniu. Aišku, jis jau rudeniui-žiemei skirtas ir patiekalai jau pasikeitę. Kiek nusivyliau bet perėjęs per nuotraukas aptikau ir vasarinį meniu, o jame ir šį šedevrą. Toliau-Google visažinis ir procesas parėjo į trasą. Tikrai rekomenduoju kiekvienam.

Šiam skanumynui prireiks šviežios buratos (Lidle gera kaina pirkau akcijinį) šviežių pomidorų, baziliko lapelių, morkos, kokio pusės poro koto, svogūno, ir maždaug pusės česnako galvutės, daržovių sultinio puodelio, tamsios itališkos duonos ciabatta (vėl gi, tiko ir iš Lidl, nors Rimi gal ji ir skanesnė) ir šlakelio balto vyno.

Pradžioje apkepinau svogūnus, po to pas juos sudėjau smulkintą česnaką, morkas, porą, luptus smulkintus pomidorus (gaila LT ne Italija ir pomidorai iš parduotuvės žali ir beskoniai tai dar įmaišiau trintų tikrų itališkų), pašlakščiau alyvuogių aliejumi ir leidau truputi apkepti. Kiek vėliau įpiliau šlakelį balto vyno ir puodelį sultinio. Visą tą masę troškinau maždaug 40 min.

Baigiantis procesui į tą raudoną reikaliuką sudėjau smulkintą tamsią itališką duoną ir leidau visam tam gėriui susigerti.

Viskas, lieka tik perkelti į indą ir apibarsčius baziliko lapeliais ant viršaus padėti buratos rutulioką. Skanaus.











