

Italienske mad Opskrifter

Oplev ægte smag af Italien med vores autentiske opskrifter på klassiske retter som pizza og pasta. Fra sprøde stenovnsbagte pizzaer med frisk mozzarella til hjemmelavet pasta serveret med traditionelle saucer bringer vi dig den rene italienske madoplevelse. Hver opskrift er omhyggeligt udvalgt for at give dig smagen af Italien i dit eget køkken.

Links til alle vores opskrifter

- [Margherita Pizza](#)
- [Lasagne](#)
- [Spaghetti](#)

Margherita Pizza



Ingredienser

Pizzadej

- 300 ml lunkent vand
- 10 g salt
- 500 g hvedemel
- 2 spsk olivenolie
- 7 g tør gær eller 25 g gær
- 10 g salt

Langtidbagte tomater

- 300 g Cherrytomater, halverede
- 2 spsk Olivenolie
- 1 tsk sukker
- 1 tsk tørret oregano eller frisk basilikum

Tomatsovs

- 1 dåse Flåede tomater (ca. 400 g)
- 2 spsk olivenolie
- 2 fed hvidløg, finthakket
- 1 tsk sukker
- 1 tsk frisk oregano
- salt og peber
- en håndfuld frisk basilikum

Topping

- 200 g mozzarellaost (helst frisk mozzarella)
- 100 g tomatsovs
- en håndfuld frisk basilikumblade
- et skævt olivenolie til dryk
- friskrevet parmesan(valgfrit)

Fremgangsmåde

Langtidsbagte tomater

1. Forbered langtidsbagte tomater:
2. Forvarm ovnen til 140°C.
3. Læg cherrytomaterne med skærefladen opad på en bageplade dækket med bagepapir.
4. Dryp med olivenolie, drys sukker, salt, peber og oregano over.
5. Bag tomaterne i ovnen i 1,5-2 timer, indtil de er karamelliserede og let tørrede, men stadig saftige. Stil dem til side.

2. Pizzadej:

1. Opløs gær og sukker i det lunkne vand, og lad det stå i 5 minutter, indtil det begynder at skumme.
2. I en stor skål (eller røremaskine), tilsæt mel og salt. Lav en fordybning i midten, og hæld gærblandingen og olivenolie i.
3. Ælt dejen i 10 minutter, indtil den er glat og elastisk. Hvis du bruger en røremaskine, ælt med dejkrogen på lav-medium hastighed.
4. Form dejen til en kugle, dæk skålen med et fugtigt klæde, og lad den hæve et lunt sted i 1-1,5 timer, eller indtil den er fordoblet i størrelse.

3. Samling af pizzaen:

1. Forvarm ovnen til 250°C (eller så højt din ovn kan gå). Hvis du har en bagesten, så varm den op i ovnen samtidig.
2. Når dejen er hævet, slå luften ud af den, og del den i to portioner. Rul hver portion ud til en tynd pizzabund på et meldrysset bord.
3. Spred et tyndt lag tomat sauce over hver bund, og fordel den friske mozzarella jævnt.
4. Top med de langtidsbagte tomater og et par friske basilikumblade.
5. Bag pizzaen i den forvarmede ovn i 8-10 minutter, eller indtil skorpen er sprød og osten boblende.

Lasagne



Ingredienser:

Kødsauce:

- 500 g hakket oksekød
- 1 løg, finthakket
- 2 fed hvidløg, finthakket
- 1 dåse hakkede tomater (400 g)
- 2 spsk tomatpuré
- 1 tsk tørret oregano
- 1 tsk tørret basilikum
- Salt og peber
- Olivenolie

Béchamelsauce:

- 50 g smør
- 50 g mel
- 5 dl mælk
- 1 knivspids revet muskatnød
- Salt og peber

Andet:

- Lasagneplader (friske eller tørrede)
- 100 g revet parmesanost
- 200 g revet mozzarella

Fremgangsmåde:

1. Lav kødsaucen:

- Varm lidt olivenolie i en stor pande. Svits løg og hvidløg, indtil de er bløde.
- Tilsæt hakket oksekød og brun det godt. .
- Rør tomatpuré i, og tilsæt derefter de hakkede tomater, rødvin (hvis du bruger det), oregano, basilikum, salt og peber. .
- Lad kødsaucen simre i 30 minutter, indtil den tykner og smagene er udviklet. .

2. Lav béchamelsaucen:

- Smelt smørret i en gryde over middel varme. Tilsæt melet og pisk det sammen i ca. 1 minut.
- Hæld mælken i lidt ad gangen, mens du fortsat pisker, for at undgå klumper.
- Lad saucen tykne over middel varme under konstant omrøring. Tilsæt muskatnød, salt og peber efter smag.

3. Saml lasagnen:

- Forvarm ovnen til 180°C.
- I et ovnfast fad lægges først et lag kødsauce, derefter et lag lasagneplader, så et lag béchamelsauce.
- Gentag lagene (ca. 3-4 lag), og afslut med et lag béchamelsauce på toppen.
- Drys med revet parmesan og mozzarella på toppen.

Bagning:

- Bag lasagnen i ovnen i ca. 30-40 minutter, indtil toppen er gylden og boblende.
- Lad lasagnen hvile i 10 minutter før servering, så den sætter sig.

Ingredienser:

- 400 g spaghetti
- 2 spsk olivenolie
- 2-3 fed hvidløg (finthakket)
- 1 dåse hakkede tomater (ca. 400 g)
- 1 lille håndfuld frisk basilikum (revet eller hakket)
- 1 tsk sukker (valgfrit, hvis tomaterne er for syrlige)
- Salt og peber efter smag
- Parmesanost (revet) til servering

Spaghetti



Fremgangsmåde:

1.Kog pastaen:

- Bring en stor gryde vand i kog, tilsæt en generøs mængde salt (ca. 1 spsk).
- Kom spaghetti i det kogende vand, og kog efter pakkeanvisningen (normalt ca. 8-10 minutter) indtil al dente (det skal være lidt fast i midten).

2.Lav tomatsaucen:

- Varm olivenolien op i en stor pande ved middel varme.
- Tilsæt det finthakkede hvidløg, og steg det i et par minutter, indtil det er gyldent, men pas på, at det ikke brænder på.
- Hæld de hakkede tomater i panden, og rør godt rundt. Lad det simre i 10-15 minutter, så smagen kan udvikle sig. Hvis saucen er for tyk, kan du tilføje lidt af pastavandet.
- Smag til med salt, peber, og eventuelt lidt sukker, hvis tomaterne er meget syrlige.

3. Tilføj frisk basilikum:

- Når tomatsaucen er klar, tilsæt frisk basilikum, og rør rundt.

4. Bland pastaen med saucen:

- Når pastaen er færdig, dræn den (gem lidt af pastavandet).
- Bland spaghettien med tomatsaucen i panden. Hvis saucen er for tyk, kan du tilsætte lidt af det gemte pastavand for at løsne det op.

5. Servering:

- Server med det samme, drysset med friskrevet parmesanost og eventuelt lidt ekstra basilikum på toppen.