



Jaa kokkausmuistosi ja herkulliset ruokakuvat
Instagramissa
#tilaisuusvillasofia
@tilaisuusvillasofia

Lounas italialaisittain

Pasta alla Puttanesca itse tehdyllä pastalla

Grissinit

Mozzarella-tomaattisalaatti

Tiramisu

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere
www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800
Instagram: tilaisuusvillasofia
Facebook: tilaisuusvillasofia

Grissinit

5 dl vettä
3/4 pkt hiivaa
2 tl suolaa
1dl öljyä
n. 10 dl durumvehnä jauhoja

Liuota hiivakädenlämpöiseen veteen. Lisää suola, öljy ja durumvehnä jauhot. Alusta taikina tasaiseksi ja anna sen kohota kaksinkertaiseksi.

Pyörittele taikinapalat varovasti ohuiksi, noin 30 sentin pituisiksi tangoiksi. Sivele pintaan hiukan öljyä. Nosteletangot pelleille leivinpaperin päälle.

Paista grissinejä 225 asteessa noin 10-15 minuuttia eli kunnes ne ovat vaalean ruskeita ja rapeita.

HUOM! Muistathan, että paistoaika riippuu mm. siitä, kuinka ohuita/paksuja grissineistä leivotaan, joten tarkkailethan enemmän niiden paistopintaa kuin kelloa.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Pasta alla Puttanesca (14 henkilöä)

Pasta:

9 dl durumvehnä jauhoja

6 kananmunaa

1,5 tl suolaa

1,5-3 rkl vettä

9 valkosipulinkynttä hienonnettuna tai 3 rkl valkosipulimurskaa

3 pientä chiliä hienonnettuna (siemenet poistettu) tai 3 rkl chilimurskaa (esim. sambal oelec)

2 dl oliiviöljyä

3 prk tomaattimurskaa (tavallista, chilillä maustettua ja yrteillä maustettua)

0,9 dl kapriksia

3 tl kuivattua oreganoa

300 g ruskeita oliiveja

300 g anjovisfileitä (huuhdottua) pieninä paloina

Persiljaa

Pastataikina: Mittaa jauhot, munat ja suola yleiskoneen kulhoon. Lisää vesi. Sekoita 2 min.

Vaivaa taikina kädellä tasaiseksi, tiiviiksi palloksi. Kääri taikinapallo tuorekelmuun ja laita jääkaappiin vähintään ½ tunniksi. Taikinan voit valmistaa myös käsin. Tällöin alusta, kunnes se on kimmoisaa, n. 10 min

Puttanesca: Jos käytät tuoretta valkosipua ja chiliä, kuori valkosipulit ja **pilko pieniksi palasiksi**. Halkaise chilit, poista siemenet ja **pilko pieniksi kuutioiksi**, muista käyttää kertakäyttöhansikkaita chiliä käsitellessä. Avaa tomaattimurskapurkit valmiiksi.

Valuta kapriksista ja oliiveista liemi pois. Niitä ei tarvitse huuhdella.

Kuumenna öljy vokissa lämpimäksi. Lisää kuumaan öljyyn pieneksi pilkotut valkosipulit sekä chilit ja kuullota kullan keltaiseksi (jos käytät valkosipuli- ja chilimursaa, lisää myös ne tässä vaiheessa). Lisää tomaattimurska kerralla, jottei kuuma öljy 'sylje' murskaa pois. Lisää kapriksit, oliivit ja oregano. Hauduta n. 10 minuuttia

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Huuhtele anjovisfileistä ylimääräinen suola juoksevan veden alla siivilässä, kuivaa ja leikkaa paloiksi. Lisää anjovikset ja persiljasilppu kastikkeeseen. Maista ja anna hautua miedolla lämmöllä.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Mozzarella -tomaattisalaatti (14hengelle)

300 g aurinkokuivattuja tomaatteja oliiviöljyssä (käytetään myös öljy)
1 ruukku basilikaa
1 ruukku persiljaa
2 rkl huuhdottuja pieniä kapriksia
2 rkl balsamiviinietikkaa
2 valkosipulinkynttä paloina
oliiviöljyä
pippuria
1-2 ruukkua rucolaa
2 jäävuorisalaattia
1 tammenlehväsalaatti
n. 400 g mozzarellajuustoa

Leikkaa basilika ja persilja paloiksi ja laita ne monitoimikoneeseen sekä tomaatit öljyineen, valutetut kaprikset, balsamico ja kuoritut valkosipulit. Hienonna tasaiseksi, lisää oliiviöljyä tarvittaessa, mausta makusi mukaan pippurilla.

Pese, kuivaa lingolla ja revi salaattit. Leikkaa ruocola pariin osaan, levitä salaattit pediksi vadille. Laita päälle mozzarellaviipaleita ja lusikoi kastike niiden päälle juuri ennen tarjoilua.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Tiramisu (14 henkilöä)

4 dl kermaa
1,5 dl sokeria
8 munankeltuista
1 kg mascarponejuustoa

400g kissankielikeksejä
1,2 dl vahvaa espressoa
1,2 dl mantelilikööriä

kaakaojauhetta

Vatkaa kerma ja 2rkl sokeria kovaksi vaahdoksi. Vaahdota keltuaiset ja loppu sokeri. Lisää keltuaisvaahdon joukkoon mascarpone lusikallinen kerrallaan sekoittaen. Lisää lopuksi joukkoon varovasti nostellen kermavaahto.

Laita matalan vuoan pohjalle kerros kissankielikeksejä. Kostuta keksit kahvikööri-seoksella. Levitä päälle juustoseosta, peitä kekseillä ja kostuta lopulla kahviseoksella. Lisää loppu mascarpone ja ripota siivilän läpi pinnalle vahva kerros kaakaojauhetta. Anna vetäytyä jääkaapissa vähintään tunnin ajan ennen tarjoilua.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia