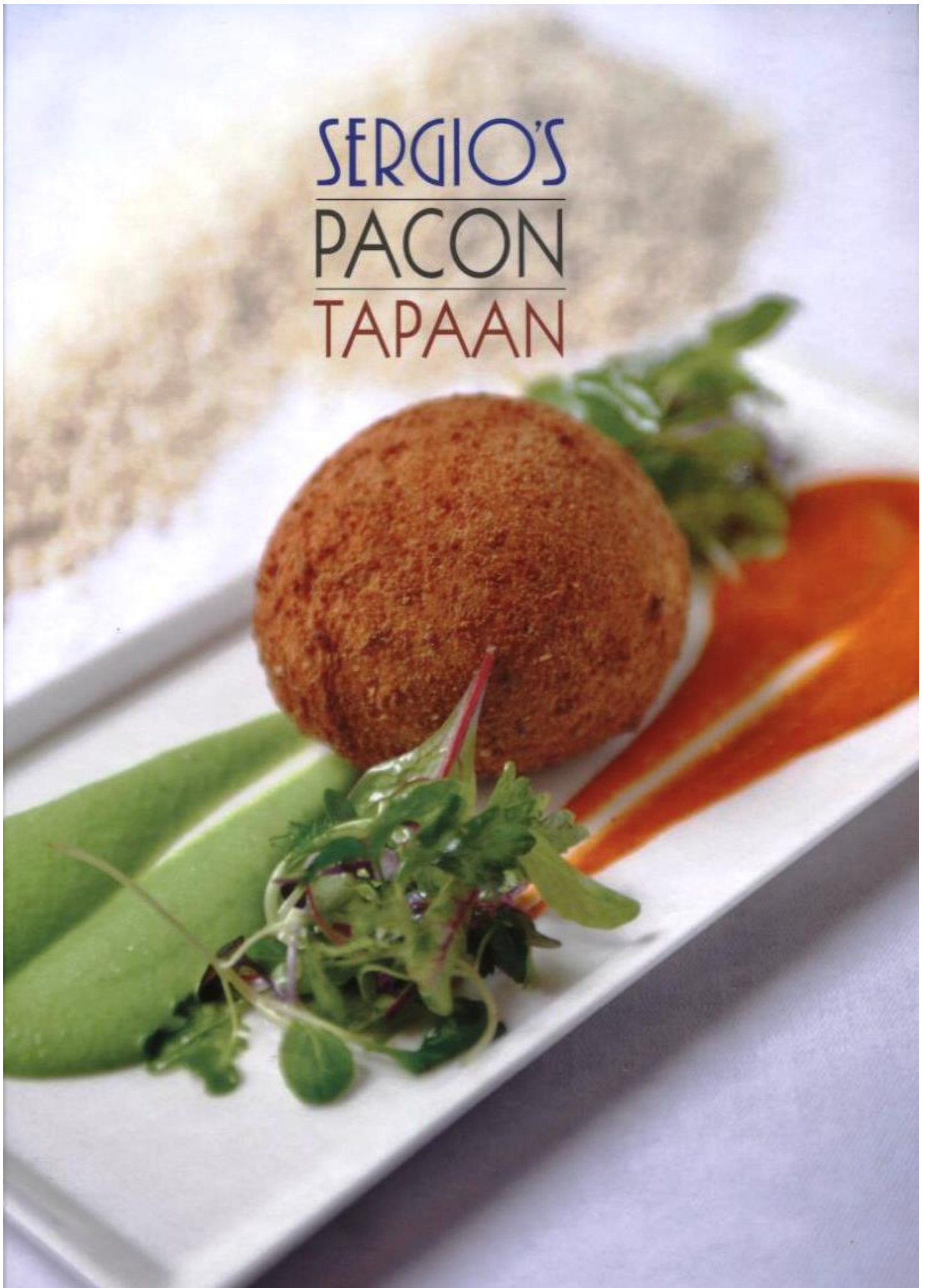


SERGIO'S
PACON
TAPAAN



Lukijalle

Oli vuosi 2003, lokakuun 25. päivä. Sää oli kylmä ennustaen tulevaa talvea. Aurajoen rannalla kävi vilskke ja vilinä – oli Turun Silakkamarkkinat. Tuona vilkkana aamupäivänä Läntisellä Rantakadulla numerossa 27 avasimme ravintolamme oven ensimmäistä kertaa yleisölle. Vieraita odotti sisällä Sisilian auringon lämpö, italialaisen ruuan tuoksu ja upeat viinit pulloissaan. Mielemme täyttyi monenlaisista ajatuksista, jännityksestä, pelosta, innostuksesta ja ylpeydestä – vihdoinkin voisimme ryhtyä varsinaiseen toimeen.

Nyt kun on kulunut kymmenen työntäyteistä vuotta, päällimmäisenä ajatuksena mielessämme on kuitenkin ilo. Ilo uusista ystävistä, jotka ovat saaneet meidät tuntemaan itsemme osaksi Turku. Ilo asiakkaita, joille olemme voineet tarjota aitoa italialaista ruokaa ja joiden ansiosta olemme voineet kehittyä.

Haluamme kiittää erityisesti kaikkia entisiä ja nykyisiä työntekijöitämme, jotka ovat tukeneet ja kestäneet meitä – ilman heitä emme olisi onnistuneet. Heidän ansiotaan olemme voineet tarjota asiakkaillemme elämyksellisiä ruokahetkiä.

Haluamme myös kiittää seuraavia henkilöitä: Arcia sisustussuunnittelusta, Pekkää ja Osmoa korvaamattomasta avusta remontoinnissa, Juhania ja Reijoa puusepäntöistä, Raunoa ja Annea jotka ovat olleet aina ”lähellä” sekä kaikkia niitä tuhansia henkilöitä, jotka ovat kulkeneet kanssamme tämän matkan.

Erityisen kiitoksen ansaitsevat perheemme. Heidän kärsivällisyytensä ja rakkautensa on mahdollistanut täysipainoisen omistautumisemme työlle.

Kiitämme keittiömestariamme Pacoa innostuneesta, luovasta työskentelystä ja modernin italialaisen keittiön tuomisesta ravintolaamme. Pacon käsialaa ovat myös tämän kirjan herkulliset ruokaohjeet. Niiden avulla voimme tarjota teille palan ravintolaamme kotikeittiöihinne. BUON APPETITO!

Con Affetto

Franco Sturiale, Sergio Maniscalco ja Domenico Sturiale



Bresaolaa gorgonzola-ricottavaahdon kera

Involtino di bresaola con spuma di gorgonzola e ricotta

(Neljälle hengelle)

16 bresaolasiivua (ilmakuivattua ja suolattua naudanlihaa)

Gorgonzola-ricottavaahto

200 g gorgonzolaa

200 g ricotta-juustoa

75 g huoneenlämpöistä voita

50 g raastettua parmesania

muutama oksa silputtua persiljaa

25 g pilkottua saksanpähkinää

loraus sitruunaöljyä (kts. s.70)

Sekoita gorgonzola ja ricotta keskenään. Lisää pehmeä voi, parmesaaniraaste, persiljasilppu ja pilkotut saksanpähkinät. Sekoita ja pane pursotinpussiin.

Annoksen kokoaminen

Täytä bresaolasiivut gorgonzola-ricottavaahdolla ja asettele ne lautaselle. Lisää päälle sitruunaöljyä. Tarjoile pienen salaatin, ricotta-juuston ja saksanpähkinöiden kera.



Viinisuositus
Rute Bolgheri
Guado al Melo

