

Hvor glad kan man blive på to minutter?

Om Telesforo Fini var en munter mand, melder historien intet. Han åbnede sin viktualieforretning i 1912 på torvet i Modena få skridt fra domkirken og fik så travlt, at han næppe har haft grund til andet.

”Hemmeligheden bag vor succes ligger alene i råvarernes beskaffenhed,” betroede han sine arvinger. ”Ikke i forarbejdningen, ikke i akkuratessen.”

At Telesforos køkken var forud for sin tid, også hvad fast food angår, kan blive din lykke: Bring en gryde i kog og spar

ikke på saltet. Smelt imens et halvt stykke gorgonzola i en kasserolle med et skvæt økologisk piskefløde, 5-6 vred på peberkværnen og en nævefuld hakkede valnøddekerner.

Nu stiger kunsten!

Tag en bakke af Finis tortellini ud af køleskabet. Der er ti varianter at vælge imellem inkl. gnocchi. Artiskok og salami vil ikke være noget dårligt bud.

Eller - gorgonzola og valnød.

Hold godt øje med klokken. Finis små undere er al dente efter præcis to minutter. Slå

vandet af i en ruf, og vend tortellinierne i sovsen.

Ret an på dybe tallerkener og drys med havsalt. Har nogen skænket et glas imens, er det o.k.

Vigtigst er, at de spisende venter på pastaen, aldrig omvendt.

2 pakker fyldte pasta fra Fini 2 x 250-500 g, kg-pris 35 - 70,- Spar op til kr. 12,-

35,-



Irma