

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Piccata Milanaise

Små tunna skivor kalvinnanlår
vetemjöl
ägg
parmesanost
lite grädde
salt
peppar

Blanda mjöl, ägg, parmesanost, grädde, salt och peppar.
Konsistens som en pannkakssmet men där osten dominerar
Stek på svag värme, så köttet bli genomstekt utan att paneringen bränns.
Serveras med kokt ris och tomatconcassé

Tomatconcassé

finhackad gul lök
vitt vin
skållade grovhackade tomater, eller krossade
basilika, oregano, vitlök
salt och peppar

Fräs löken mjuk, häll på vinet, låt koka ihop tills hälften återstår. Häll i tomaterna. Låt småkoka ca. 15 minuter.
tillsätt kryddor efter eget omdöme.

Servering

Lägg en skopa ris i mitten på en tallrik,
lägg piccatorna ovanpå och häll concassén på sidorna
och strö över riktligt med hackad persilja.
Smaklig måltid