



Foto: Oscar Mattsson / Agneta Thorsén

## Glenn Strömberg lagar italienskt

**Glenn Strömberg delar italienarnas passion för mat och fotboll. I sin andra kokbok tar hans läsarna med på en resa genom Italiens alla 20 regioner på jakt efter goda pizzor och pastor. Och hinner på vägen med lite fotbollsprat.**

Den italienska maten har varit en del av Glenn Strömbergs vardag under 25 år. Så länge har han bott i Bergamo, i norra Italien. De senaste fem åren har maten även blivit en del av hans yrkesliv. Genom sitt företag Glenn Collection erbjuder han svenska konsumenter olika italienska livsmedel.

– Det italienska köket är för mig nummer ett i världen. Därför är det roligt att arbeta med pasta, olivolja, chark, ost och andra italienska specialiteter av hög klass.

Pastan tillsammans med pizzan har huvudrollen i Glenn Strömbergs nya kokbok, där han får hjälp av pizzamästaren Antonio Polzella och göteborgskocken Mats Nordström med recepten.

I boken medverkar också ett antal svenska kompisar till Glenn Strömberg med egna erfarenheter av den italienska fotbollen – och den italienska maten. Jesper Blomqvist avslöjar till exempel att en tunn, tunn pizza med gorgonzola, mozzarella och färska tomater är hans absoluta favorit. Medan Sven-Göran Eriksson avslöjar sitt italienska smultronställe – hotellrestaurangen på Cavalieri Hilton i Rom.

## PIZZA VALTELLINA

---

### **Pizza med svamp, mozzarella & bresaola.**

3 tomater (eller 1 dl passerade tomater)  
80 g mozzarella, riven  
50 g quartirolo lombardo-ost (mjuk ost av komjolk), tärnad eller i bitar  
50 g blandad skogssvamp, förvälld eller stekt  
50 g bresaola (gärna bresaola Valtellina DOP)  
50 g rucola  
50 g parmesan, hyvlad (gärna Grana Padano DOP)

**1 Sätt ett kryss** i tomaterna med en vass kniv. Koka upp vatten med lite salt i en kastrull. Lägg i tomaterna och koka dem cirka 30 sekunder, tills skalet börjat lossna. Ta upp tomaterna, skölj dem i kallt vatten och ta bort skalet. Ta bort kärnorna och hacka fint.

**2 Dra ut pizzadegen.** Strö över mozzarella och sedan tomaterna ovanpå. Lägg på quartirolo-osten och skogssvampen.

**3 Grädda i ugn**, 225–250 grader, 10–15 minuter. Då pizzan är färdigbakad tillsätts tunna skivor av bresaola, rucola och hyvlad parmesan.

## PIZZA TIROLO

---

### **Pizza med äpple, gorgonzola & speck.**

80 g mozzarella, riven  
50 g gorgonzola, i bitar  
4–5 valnötter, grovhackade  
80 g speckskinka eller prosciutto  
2 äpplen, tunt skivade

**1 Dra ut pizzadegen.** Strö över mozzarella, gorgonzola och valnötter.

**2 Vik ihop botten** och tryck till så att degen ligger kvar.

**3 Grädda i ugn,** 225–250 grader, 10–15 minuter.

**4 Då pizzan är färdigbakad** lägger du på tunna skivor av speckskinka eller prosciutto och rikligt med tunt skivade äpplen som täcker hela pizzan.

## PASTA E FAGIOLI

---

### Pasta- & böngryta

4 personer

120 g pasta typ ditaloni rigati, bigoli eller tagliatelle  
250 g torkade borlottiböner som läggs i blöt över natten  
100 g rimmat sidfläsk, finhackat  
1 gul lök, finhackad  
1 liten morot, finhackad  
1/2 selleristjälk, finhackad  
2 msk olivolja  
salt och svartpeppar  
eventuellt hackad persilja

**1 Häll av vätskan** från de blötlagda bönorna. Fräs fläsk och grönsaker tillsammans med 1 msk olivolja någon minut. Rör om då och då.

**2 Lägg i bönorna** och täck med vatten, koka tills bönorna är mjuka, cirka 40 minuter. Ställ åt sidan.

**3 Ta 1/3 del av bönorna**, passera eller mosa dem och lägg tillbaka i kastrullen.

**4 Koka pastan** enligt förpackningens anvisningar, häll av kokvattnet och vänd sedan ner pastan i grytan. Smaka av med salt, peppar och cirka 1 msk olivolja. Strö eventuellt över persilja.

## TAGLIATELLE MED GRAVAD LAX

---

4 personer

350 g tagliatelle eller spagetti  
160 g skivad gravlax, strimlad  
10 g smör  
1 rödlök, i tunna skivor  
salt och svartpeppar  
1 dl grädde  
1 paket sugarsnaps eller sockerärter, cirka 150 g  
2 msk fransk senap eller svensk stark senap  
5 g färsk dill  
12 körsbärstomater, delade  
40 g västerbottensost eller lagrad prästost, riven

**1 Koka pastan** enligt förpackningens anvisningar. Häll av kokvattnet.

**2 Lägg smöret** i en stekpanna och tillsätt gravlax och rödlök. Fräs cirka 30 sekunder under omrörning, salta och peppra och häll över grädden. Koka upp.

**3 Lägg i sockerärterna.** Låt allt puttra cirka 30 sekunder. Rör i senap, dill och tomat. Slå såsen över den varma tagliatellen, rör om och strö över ost.

## SPAGHETTI CON PESTO NERO

---

### Spaghetti med svart pesto.

4 personer

350 g spaghetti eller stracinati  
100 g karljohanssvamp eller portabello, finhackad  
2 vitlöksklyftor, hackade  
20 g pinjenötter  
75 g urkärnade svarta oliver  
15 g persilja  
4 msk olivolja  
salt och peppar  
50 g parmesan, riven

**1 Stek svampen** på låg temperatur några minuter. Tillsätt vitlök och pinjenötter. Låt svalna. Mixa svampblandningen med oliver, persilja och olja till en jämn röra. Smaka av med salt och peppar.

**2 Koka pastan** enligt förpackningens anvisningar. Rör ner svamppeston i pastan. Späd eventuellt med lite varmt pastavatten så att peston kokar in. Strö över parmesan.