



Foto: Johan Adelgren

Grillgott med Paolo

Paolo Roberto grillar med hela stan bakom ryggen. I sin nya kokbok bjuder han familj, grannar och vänner på härliga italienska grillmenyer som får det att vattnas i munnen.

Grillar helst zucchini

Namn: Paolo Roberto.

Ålder: 40.

Familj: Hustru Lena, barnen Enzo, 5, och Elisa, 2.

Bor: Radhus på Södermalm i Stockholm.

Gör: Företagare, boxningspromotor, kokboksförfattare, filmskådespelare.

Aktuell: Med nya kokboken "Mina gästers mat. Grillmenyer från Skinnarviksberget", Bonnier Fakta.

Favoritgrönsak på grillen: Zucchini marinerad i vitt vin, olja, vitlök och oregano.

IDÉ Från trängseln och trafiken på Hornsgatan med sina kvarterskrogar, butiker och kondis tar det ungefär en minut att gå till en annan tidsepok, ett annat tempo. Kvarteret där Paolo Roberto och hans familj bor består av byggnader från 1700- och 1800-talet, kullerstenar och egna täppor. Plus en betagande utsikt över Stockholm. – Det var när vi hade flyttat hit från vår lägenhet som jag upptäckte detta med att grilla, berättar Paolo. En dag kände jag lukten av rök och jag tittade ut för att se om något brann. Då stack en granne upp huvudet ovanför häcken och ropade: Jag vann! Han var den förste i kvarteret som grillade den våren. Jag hakade förstås på och nu är jag också med i tävlingen.

Paolo står och trär grönsaker på spetti i köket i familjens radhus. Lena har dukat fram kaffe och bullar på matbordet som består av en grov träskiva från 1700-talet lagd på två vita bockar. Enzo och Elisa är på dagiset som ligger ett stenkast bort. Ute i täppan väntar klotgrillen.

– Vi grillade aldrig förut, fortsätter Paolo, det fanns liksom inte. Grillat blev ett nytt sätt att laga mat på som var roligt att gå in i.

Lena lägger till:

– Om det är fint väder grillar vi även om det är en vanlig vardag. Grilla är lätt och man kan göra det när andan faller på – till exempel när man känner dofterna från grannens grill!

– Scampi och bläckfisk är absolut grillfavoriter, säger Paolo, det har vi alltid i frysen. Annat vi gillar att grilla är lamm och fisk, gärna röding. Enzo älskar lamm, han gnager benen till ingenting finns kvar.

– Grillad ost som halloumi eller pecorino grillar vi gärna för att ge rätten mer salt och bredd, säger Lena. Paolo rynkar på ögonbrynen år halloumin, "den är ju grekisk".

Grannarna på Skinnarviksberget är viktiga. På somrarna grillar man gärna tillsammans, det finns en gemensam utemöbel på gården. Städdagen i maj avslutas alltid med grillmiddag, kräftor och grillat avnjuts gemensamt senare på sommaren.

Grönsaker är ett nödvändigt komplement till grillat kött och fisk. Paolo odlar egna grönsaker och kryddväxter – tomat, rucola, vaxbönor, sallad, basilika, potatis. Han förgror inomhus, det står krukor i alla fönster, och sedan planterar han ut plantorna i täppan.

– Min nya kokbok handlar om människor som är viktiga i mitt liv och som jag delat bord med. Grillrecepten kommer från mina fastrar i Maddaloni, precis som recepten i min förra kokbok. Jag älskar att laga mat och samlar alltid på recept men just nu har jag ingen ny kokbok i tankarna, säger Paolo.

Laga från Paolos nya bok:

Sidan 2 Tonno alla brace

Sidan 3 Risotto alla marinera



Tonno alla brace

Ingredienser 4 portioner

500-600 g tonfiskfilé, skuren i 4 tunna skivor

Marinad:

1 st	citron, finrivet skal + 0,5 dl saft
1,5 dl	olivolja
6 msk	vatten
1,5 msk	vitlök, finhackad
1 dl	persilja, finhackad
1 krm	kajennpeppar
2 tsk	flingsalt
1 krm	svartpeppar
4 st	citronklyftor, till servering

Tillagning

Grillad tonfisk. En riktig delikatess som är larvigt enkel att tillaga. Marinera, på med fisken på grillen och servera med några droppar citron – ecco una piccola opera d'arte! Ett litet mästerverk!

Receptet är från boken "Mina gästers mat. Grillmenyer från Skinnarviksberget" av Paolo Roberto.

1. Blanda samman ingredienserna till marinaden i en skål och spara 3/4 dl av den till pensling. Häll marinaden i en kraftig plastpåse, lägg i tonfisken och tillslut ordentligt.
2. Marinaden ska täcka fisken. Placera påsen på en tallrik och ställ in i kylskåp i minst 2 timmar. Vänd fisken ett par gånger under marineringstiden. Tänd grillen.
- 3 Pensla ett halster eller ett grillgaller med matolja.
4. Ta upp fisken ur marinaden och lägg den i halstret eller direkt på grillgallret. Grilla tonfisken i 4–8 minuter på varje sida, vänd en gång. Den längre tiden för en lite tjockare fiskskiva. Pensla flitigt med den sparade marinaden under grillningen.
5. Servera med citronklyftor.



Risotto alla marinera

Ingredienser 4 portioner

300 g stora räkor, kokta skalade

Musselkok:

1 kg blåmusslor, eller 150 g musslor på burk

1,5 dl Vitt vin

1 st vitlöksklyfta, hel

2-3 st persilja, stjälkar

0,5 krm svartpeppar

Grönsaks- och svampfräs:

4 st bladselleri, stjälkar

2 st morötter, medelstora

150 g färska champinjoner

50 g smör

1 msk olivolja

3 dl fiskbuljong, (i tärning)

0,5 dl vitt vin

eventuellt salt

Risotto:

3 dl arborio- eller avorioris

25 g smör

1 st gul lök, finhackad

1 paket saffran, (0,5 g)

8 dl hönsbuljong, (tärning)

2,5 dl vitt vin

eventuellt salt

Tillagning: Risotto alla marinera

Risotto med skaldjur och grönsaker. En riktig risottobomb och en bra start på en skaldjurs- eller fiskmiddag. Kombinationen av räkor, musslor och grönsaker tillsammans med svamp gör det här till en finfin första rätt. Perfekt om man vill fjäska lite.

Receptet är från boken "Mina gästers mat. Grillmenyer från Skinnarviksberget" av Paolo Roberto.

1 Kontrollera att alla musslor är stängda. De som är öppna knackas försiktigt mot köksbänken, och de som då inte sluter sig kastas. Borsta eller skrapa musslorna rena under rinnande vatten och dra bort skäggstömmarna.

2 Täck botten av en stor kastrull med vinet, lägg i vitlöksklyftan, persiljestjälkarna, svartpeppar och musslor.

3 Sjud på svag värme under lock tills musslorna öppnar sig, cirka 5 minuter. Sila av och spara kokspadet. Plocka musslorna ur skalen och lägg dem i spadet.

4 Skölj och ansa bladselleri och morötter. Rensa svampen och skär den, selleri och morötter i mycket små bitar. Eller kör grönsaker och svamp några korta varv i matberedare. Börja med morötterna ett par varv, tillsätt selleri och svamp och kör ytterligare ett par varv.

5 Smält smöret i en kastrull och hetta upp det tillsammans med olivoljan. Lägg i och fräs grönsaks- och svamphacket i någon minut, tillsätt fiskbuljong och vin. Koka långsamt i 10–15 minuter, tills grönsakerna har mjuknat.

6 Smält smöret till risotton i en kastrull, tillsätt löken och fräs varsamt så att den blir genomskinlig utan att ta färg.

7 Rör ner ris och saffran och håll i hälften av hönsbuljong och vin. Koka långsamt utan lock i cirka 20 minuter tills riset blivit mjukt och krämigt. Rör om och späd kontinuerligt under koktiden med resten av buljongen och vinet.

8 Blanda ner grönsaks- och svampblandningen i riset och rör därefter mycket försiktigt ner räkor och musslor. Späd med lite musselspad för att få en saftig risotto med en fyllig och mustig smak. Smaka av med salt och låt risotton bli genomvarm utan att koka upp, så att skaldjuren behåller sin spänst.

9 Servera risotton i djupa tallrikar med några räkor och musslor på toppen.

Paolo Roberto