

Torta Fritta med Prosciutto di Parma og ramsløgmayonnaise



Foto: Mats Dreyer

Torta Fritta (4 portioner)

15 g fersk gær
1 dl mælk
1,5 dl lunkent vand
500 g hvedemel
1 tsk. salt
100 g smør
Olie til friture

- Opløs gæren i mælk og vand. Rør sammen med mel, salt og smør med æltekrog i ca. 5 minutter. Lad det hæve til dobbelt størrelse. Rul dejen ud til en tynd «kage». Skær små firkanter ud med en kniv.
- Varm fritureolien op til 180 grader. Steg firkanterne i olien, og vend dem undervejs i friteringen, indtil de er gyldne.

Ramsløgmayonnaise

2 æggeblommer
1/2 tsk. salt
1 spsk. citronsaft
1 tsk. sennep
4 dl solsikkeolie
1 dl grofthakket frisk ramsløg (eller 4 spsk. ramsløgpuré)

- Kom æggeblommer, salt, citronsaft og sennep i et litermål. Blend med en stavmixer, og kom solsikkeolie i. Kom evt. en spsk. koldt vand i, hvis mayonnaisen bliver for tyk. Kom ramsløg i, og blend til en grøn mayonnaise. Smag til med salt og peber.

Prosciutto di Parma

Server torta frita med ramsløgmayonnaise og 8 skiver Prosciutto di Parma.