

RED GOLD FROM EUROPE" visar hur man lagar bra" italienska recept med ekologiska konserverade .tomater på Nordic Organic Expo

STOCKHOLM, 2 oktober 2024 /PRNewswire/ -- Red Gold from Europe, en marknadsförings- och reklamkampanj som hanteras av ANICAV, den italienska föreningen för industrin för konserverad grönsaker, och medfinansierad av Europeiska unionen, har en fullständig meny med .matlagningssessioner på begäran under **Nordic Organic Expo i Stockholm, 9-10 oktober 2024**



Vid **monter #J40 på Kistamässan** kommer kockarna Enrico Siragusa och Danilo Marini att visa hur man gör läckra italienska recept som visar kvaliteten, säkerheten, hållbarheten och mångsidigheten hos .ekologiska konserverade tomater från Italien och Europa

Deltagarna kommer att erbjudas smakprover eftersom den bästa instruktören är smaken. "Organiska europeiska och italienska konserverade tomater är ett utmärkt alternativ för matlagning året runt och är hälsosammare än färska tomater utanför säsongen", säger Giovanni De Angelis, generaldirektör för ANICAV. Konserveringsmetoden bevarar alla deras egenskaper, vilket gör dem till en stor källa av

näringsämnen, inklusive lykopen, en kraftfull antioxidant som lätt absorberas av kroppen. Dessutom
"innehåller tomater lite fett och har inget kolesterol

.Bara för att väcka din aptit, här är ett av de recept som kommer att visas under mässan

Köttbullar i tomatsås

Matlagningstid 50 min

serveringar 4

Ingredienser

g nötfärs 500

g gammalt bröd utan skorpa 400

stort ägg 1

g nyriven parmesanost 60

msk persiljeblad, hackad 2

ml mjölk 200

vitlöksklov 1

g sultana-vindruvor och tallnötter 80

Vegetabilisk eller solrosolja, för stekning

g konserverade ekologiska hela plockade tomater, krossade 600

liten lök, finhakad 1

ml extra virgin olivolja 20

Salt och nymalen svartpeppar

Metod

Blötlägg brödet i lite mjölk. Tryck försiktigt för att avlägsna överflödigt vätska och lägg i en skål med köttfärs, persilja och vitlök. Blanda väl och tillsätt ägg, en nypa salt, svartpeppar, parmesan och sultana-
.druvorna och tallnötter. Blanda noggrant med händerna och forma till köttbullar

Värm vegetabilisk eller solrosolja i en stor tung kastrull och stek köttbullarna på medelvärme i 25-30 minuter. Vänd dem försiktigt för att förhindra att de fastnar i pannans botten. Avlägsna från pannan,
.torka på kökspapper och sätt åt sidan

Under tiden gör du tomatsåsen. Stek lök i lite olivolja i en tung kastrull över medelvärme tills löken är mjuk och genomskinlig. Tillsätt de ekologiska tomaterna och krydda med salt och peppar. Överför
.köttbullarna till såsen och koka i 10 minuter för att värma. Serveras varmt

OM RED GOLD FROM EUROPE OCH ANICAV

Red Gold from Europe är namnet på EU-programmet för ökad medvetenheten om EU:s konserverade
.ekologiska tomater, 100 % producerade i Europa

Medlemmarna i den italienska organisationen Association of Canned Vegetable Industries, ANICAV, producerar över 60 % av alla konserverade tomater i Italien och nästan alla hela skalade tomater som
.produceras i världen

:Besök vår webbplats <https://www.redgoldfromeurope.eu> eller följ oss på

<https://www.facebook.com/redgoldfromeuropese>

<https://www.instagram.com/redgoldfromeuropese>

<https://www.youtube.com/@redgoldfromeuropese>



Foto - https://mma.prnewswire.com/media/2519746/MEATBALLS_IN_TOMATO_SAUCE.jpg

Logotyp - https://mma.prnewswire.com/media/2186814/Visual_ORG.jpg

Logotyp - https://mma.prnewswire.com/media/2186816/Footer_SE.jpg

View original content:<https://www.prnewswire.com/sv/pressmeddelanden/red-gold-from-europe->
visar-hur-man-lagar-bra-italienska-recept-med-ekologiska-konserverade-tomater-pa-nordic-organic-
expo-302265569.html

Tillbaka | Nästa artikel: [boost.ai lanserar AI-Powered CX Insights och revolutionerar kundinteraktionsanalysen](#)

