



Íme, a tökéletes mediterrán nyáreste kellékei

Barátok, naplemente, szabadság – mi másra lenne szükségünk egy idilli nyárestéhez? Természetesen némi frissítőre és ínycsiklandozó harapnivalóra! Epres Panni az olasz kultúra szerelmeseként valódi mestere a dolce vita megteremtésének. Ha a társaság készen áll egy könnyed szombat esti randevúra, a gyönyörű modell gasztrotippjeivel igazán felejthetlenné tehetjük a közös programot.

Epres Panninak Olaszországban töltött évei alatt nem csak a mediterrán mindennapok ritmusát, hanem a helyi gasztronómia csínját-bínját is sikerült elsajátítania. A mindig kiegyensúlyozott modell itthon is szeret kiszakadni a szürke hétköznapiakból, és szívesen osztja meg barátaival is a harmonikus élet receptjét egy-egy családi összejövetel során. „Számomra nagyon fontosak a szeretteim, és felbecsülhetetlennek tartom a velük töltött minőségi időt. Akármennyi munkám legyen is, igyekszem alkalmat találni arra, hogy a szélesebb családdal és a barátainkkal is rendszeresen találkozzunk. Szívesen vállalom magamra a háziasszony szerepét, ha tehetem, saját készítésű falatokkal és frissítőkkel vendégelem meg őket” – mesélte a modell. „Imádom, amikor egy-egy hosszú nap vagy hét után igazi itáliai csemegékkel feledtethetem el velük a nehézségeket.”

Rutinos házigazdaként Panni tarsolyában gyorsan összedobható és ráérős menük is szerepelnek. „Ha egyszerre elegáns és laza gasztronómiai élményre vágyom, de nincs túl sok konyhai teendőkre fordítható időm, gyakran kínálok olasz sonkákból és brie -illetve kéksajtokból összeállított tálat dióval és friss olajbogyóval. Csak egy fokkal pepecselősebb, de szintén látványos és isteni az újhagymás fűszervajjal megkent olívás kenyér fekete olajbogyóval, vagy a pármai sonkás-rukkolás ciabatta szendvics. Egy forró nyárestén édesszájú barátainkat egy pohárnyi citromfagylalttal, vagy néhány szem keserűcsokoládéba mártott málna vagy almagerezzel vehetjük le a lábukról. A mediterrán ízek előtt általában az olaszok kedvenc aperitifjével, a kesernyés-narancsos Aperol Spritz-cel koccintunk, amit 3 rész Prosecco, 2 rész Aperol és 1 rész szóda felhasználásával készítek el. Természetesen nem maradhat el a sok jég – hiszen minél több a jég, annál lassabban olvad el és vizezi fel az italunkat – és a vastagon szelt narancskarika!