

מה זה בעצם ?

רוטב אלפרדו הוא ללא ספק אביר רטבי הפסטה של שנות ה-80 וה-90. הירידה בפופולריות שלו היא דוגמא למעבר שנעשה במסעדות הישראליות מרטבים כבדים ומהירי הכנה לכיוון של אוכל יותר מעודן וקל. רוטב אלפרדו הוא דוגמא מצוינת למאכל שרובנו לא נכין בבית מפאת עודף קלוריות ו'חמאתיות' אבל לא נהסס להזמין במסעדה וללקק את האצבעות. ככה זה - בבית אנחנו אוכלים גבינות 'חצי אחוז' ובמסעדה אנחנו טורפים 40 גרם חמאה בלי להתבלבל - ותחשבו על זה. למסעדנים אין הרבה ברירה אלא לשתף פעולה עם הרצון שלנו לקבל אוכל עשיר בטעם ובמראה תוך שמירת הרווחיות שלהם. כל זה מוביל לכך שהשימוש בחמאה ושמנת במקדשי ההאכלה שלנו הוא עדיין דבר שבשגרה – וגם על זה אפשר לחשוב אם רוצים. מעבר להגיגים הסוציוקולינריים, ה'אלפרדו' הוא פשוט רוטב מופלא שמדגים היטב את גדולתה של השמנת. הרוטב הסמיך והקטיפתי פשוט לופת את האטריות ומתחבר אליהם בצורה מושלמת, כך שאנחנו מקבלים בפה אחידות מרקמית. השמנת מחברת את כל טעמי הרוטב הזה לכדי טעם אחד מורכב ומהפנט בצורה שאי אפשר להשיג באמצעות שום חומר גלם אחר שיש במטבח, נקודה. התוספת הישראלית של פטריות לרוטב היא סטייה מן המקור, והיא בדרך כלל באה לחפות על אי שימוש בפרמזן והחלפתה בגבינה אחרת.