

「地元人気店のシェフが教える夏のイタリア料理」

～季節の食材を使ったメニュー～ レシピ

ピッツェリアオオサキ 六本木雅晴シェフ提供

●豚肩ロースのスペツァッティーノ サマーポルチャーニと共に

豚肩ロース 800g

玉ネギ 1ヶ

生クリーム 100cc

バター 50g

ポルチャーニ茸 100g

バルサミコブレイズ 適量

ローズマリー 飾り

- ① 玉ネギを千切りにしてオイル、塩で炒める
- ② 小口大に豚肩ロースをカットして塩コショウで味付けしておく
- ③ 小麦粉をまんべんなくまぶして焼き色をしっかりつけたものを

玉ネギとポルチャーニ茸と一緒に適量の水で煮込む

- ④ 豚肉が柔らかくなったら生クリーム入れて軽く煮込む

お皿に盛りつける。バルサミコをかけて飾りでローズマリーを添える

●トロフィエ バジルのジェノヴェーゼソース

強力粉 100g

水 45cc

オリーブオイル 15cc

塩 適量

◎ジェノヴェーゼソース

バジル・粉チーズ・松の実・オイル全て同量にてミキサーで回す

※リグーリア州の郷土料理です。

伝統的なレシピにはジャガイモやいんげんをいれます

●桃と生ハムの冷製カッペリーニ

桃 1/4 個

生ハム 1 枚

カッペリーニ 50g

トマトソース 20g

ミニトマト 2 個分

エキストラバージンオリーブオイル 適量

※冷製パスタは日本で生まれたパスタです。

今ではイタリア国内でも食べることができます。

●パンナコッタ リンゴのカッセを添えて

生クリーム 200cc

牛乳 200cc

グラニュー糖 50g

板ゼラチン 2枚

リンゴ 1/2ヶ

ハチミツ 適量

酢（カラマンシービネガー推奨）

※上記はココットで8人前です

- ① 生クリームと牛乳とグラニュー糖を鍋で一煮立ちさせる
- ② 粗熱をとったのち水で戻しておいたゼラチンをいれる
- ③ 氷水をあてたボールでよく冷やす
- ④ ココットなどにいれる
- ⑤ リンゴは小さくカットして酢とハチミツでマリネしておく
- ⑥ 冷蔵庫で冷やし固めたパンナコッタにリンゴを飾り付ける

ピッツェリアオオサキ本店、ピッツェリアオオサキ武蔵浦和店

オステリアオオサキ戸田店、カーサディオオサキ菓子工房 代表 六本木雅晴