ARIGATO-EU

欧州連合の補助金によるキャンペーン

ENJOY IT'S FROM EUROPE

リガトーニ　サラミーニとトレビス、スカモルツァチーズのアッラビアータ

ピッツェリア
トニーノ

03-3324-3090

東京都世田谷区松原3-28-10

tonino@kaldi.co.jp

www.pizzeria-tonino.com

- カッチャトーレサラミDOPをスライスし、さらに長細く切る
- トレビスを細かく切る
- スカモルツァチーズを角切りにする
- フライパンでニンニクのみじん切りをEXヴァージンオリーブオイルで軽く熱する
- フライパンにコテキーノを加え、少しカリッとするまで熱する
- お玉１、２杯のトマトソースを加え、軽くかき混ぜながら熱する
- パスタを沸騰した塩水に入れ８～10分、アルデンテになるまで茹でる
- パスタのお湯を切り先ほどのフライパンに加える
- フライパンにトレビスとスカモルツァチーズ、ピュアオリーブオイルを加え混ぜる
- 器に盛り、みじん切りのイタリアンパセリを加える

コテキーノ・モデナIGPのラザーニャ

マンマルイーザステーブル

03-6805-1337

〒150-0011 東京都渋谷区東2-20-16

pietro@luisa-table.com

www.luisa-table.com

パスタ
- ボウルまたは平らな板の上に小麦粉を盛り、中央をくぼませる
- 中央に卵を割り入れ、フォークで滑らかになるまで泡立てる
- 中心から外側へと、少しずつ卵と小麦粉を混ぜ均一な生地を形成する
- 30分休ませる
- 長方形になるよう生地を薄く伸ばす
- 耐熱皿より大きいサイズで長方形にカットする
- カットした生地をくっつかないようにしながら沸騰した塩水で茹でる
- 茹ですぎを防ぐため、すぐに氷水につける
- 布巾にのせて余分な水分を取る

コテキーノ・モデナIGPのラザーニャ
- コテキーノ・モデナIGPを角切りにする
- 耐熱皿にまんべんなくベシャメルソースを伸ばす
- パスタ生地を１枚、耐熱皿の半分の位置に来るよう置き、さらにもう１枚をもう半分の位置に来るよう置き、耐熱皿の角に当たる生地を指で押さえる
- ベシャメルソースを加える
- コテキーノを皿全体に散らすよう加える
- コテキーノの上にスプーンでリコッタチーズの小さな塊を置く
- すりおろしたパルミジャーノレッジャーノをふりかける
- みじん切りのイタリアンパセリを散らす
- パスタ生地を１枚置き、軽く端を抑えながら蓋をするように閉じる
- これを４層になるよう繰り返す
- 最後の層は両側のパスタを中心に向かって蓋をするように閉じる
- ふちの余分なパスタ生地を優しく皿の下方向に押し込む
- ベシャメルソースで完全にカバーする
- お玉で適量のトマトソースをかける
- すりおろしたパルミジャーノレッジャーノを散らす
- ピュアオリーブオイルをかるく回しかける
- 焼く

ARIGATEU

コテキーノ・モデナIGPを詰めたプリン(ラビオリ)、モンテプルチャーノ風味のラディッキオソース、スカンノ産ペコリーノのクリームとサントステファノ・ディ・セッサーニオ産のレンズ豆と共に

トラットリアダイパエサーニ

03-6457-3616

東京都新宿区西早稲田2-18-19 ヨークビル1階

trattoria.daipaesani@gmail.com

モンテプルチャーノワインとラディッキオのソース
- ワインが半分の量になるまでラディッキオのみじん切りと煮込む
- 煮込んだら滑らかになるまでブレンダーで混ぜる

白インゲン豆
- 乾燥白インゲン豆を月桂樹の葉とニンニク１片と煮る

レンズ豆
- レンズ豆をローズマリーとにんにく１片と煮る

ペコリーノクリーム
- アブルッツオ産ペコリーノチーズ、野生オレガノ、生クリームをやや固くなるまで泡立てる

パスタ
- ボウルまたは平らな板の上に小麦粉を盛り、中央をくぼませる
- 中央に卵を割り入れ、フォークで滑らかになるまで泡立てる
- 中心から外側へと、少しずつ卵と小麦粉を混ぜ均一な生地を形成する
- 30分休ませる
- 蒸したコテキーノモデナIGPの水気を取る
- コテキーノを滑らかになるまでミンチにする
- 長方形になるよう生地を薄く伸ばす
- 生地の上にミンチしたコテキーノを間隔を開けながらスプーンで置いていく
- コテキーノを包むようにパスタを水平に折る
- コテキーノのまわりを優しく閉じるように抑える
- 余分なパスタ生地を切り取り、コテキーノを詰めた部分を個々に切る
- 切ったパスタの端をプリンラビオリの形になるようつまむ
- パスタを３～4分茹でる

盛り付け
- レンズ豆と白インゲン豆の上にパスタを乗せる
- 皿の端にモンテプルチャーノワインとラディッキオのソース、ペコリーノクリームを乗せる
- カリッと揚げた玉ねぎをパスタの上に飾りつける

ARIGATEU

モルタデッラボローニャIGPとスカモルツァの自家製フォカッチャ

チッティーノ

- 熱いうちにフォカッチャを切る
- フォカッチャの半分にマヨネーズを塗る
- フォカッチャのもう半分にスカモルツァチーズをのせる
- モルタデッラボローニャIGPをスカモルツァの上にのせる
- モルタデッラボローニャIGPの上にルッコラをのせる
- 塩、黒胡椒、すりおろしたパルミジャーノレッジャーノを散らす
- EXヴァージンオリーブオイルをかける
- フォカッチャを閉じて半分に切り皿に盛る

03-6441-2580

東京都港区赤坂2-15-18 西山興業赤坂ビル 1F-E

cittino.cbc-inc.jp

ARIGATEU

ピッツァ ジェネラーレ

ペッペナポリスタカ

- ピッツァ生地をセモリナ粉でコーティングする
- 生地をピッツァの形に形成する
- ちぎった牛乳のモッツァレラを生地にのせる
- こんがりするまで釜で焼く
- モルタデッラボローニャIGPをのせる
- ピスタチオとリコッタのクリームをのせる
- 刻んだピスタチオをピッツァ全体に散らす
- フレッシュバジルと粗挽き黒胡椒で飾りつける

03-6459-1846

東京都港区麻布台1－11－4

www.napolistaca.jp

モデナ産コテキーノGPIのラビオリ

エロエ　クオレ

045-982-0489

横浜市青葉区青葉台1-29-11
はままつビル102

www.leroe-cuore.com

- 詰め物を作る　Aをしんなりするまでソテーし、カットしたコテキーノ、ブロードを加えて煮込む。

- 水分がなくなるまで煮て①の火を止め、ボイルした小松菜とともにロボクープにて細かくする。グラナパダーノを加える。

- ラヴィオリ生地を作る　表面につやが出るまで練り、一晩寝かせる。伸ばして②を包みラヴィオリにする。

- フライパンにトマトソースとブロードを入れ、オレガノとともに温める。茹でたラヴィオリとトマトソースを和える。

- 皿にブロードで煮たレンズ豆適量と④のラヴィオリを盛り付ける。仕上げにEXヴァージンオイル、きざみパセリをふりかける。

ARIGATEU

カッチャトーレサラミ PDO のブルスケッタ

チルコロ

- バゲットを２枚、１cm幅にスライス。トーストし、オリーブオイルをかける

- サラミ15gを3mmほどの角切りにする

- いちじくの甘露煮は４つに切り分ける(1/2個を使用)

- バゲットにいちじくを押しつぶす様に載せ、さらにサラミを載せる

- 仕上げにブルーチーズのごく薄いスライスを散らし、粗挽きこしょうを挽く

048-799-3505

埼玉県さいたま市浦和区岸町
４－２－１８ 赤澤ビル１-Ａ

circolo.urawa@gmail.com

www.circolo-urawa.com

モデナ産コテキーノPGIと香辛料の効いたレンズ豆

キアッキエローネ

- **レンズ豆**
鍋でオイルを熱し、きのこ、レンズ豆、スペルト小麦、ローズマリーを炒める。

- **モデナ産コテキーノ**PGI
モデナ産コテキーノPGIをパッケージに記載されている通り茹でる。輪切りにする。

- **盛り付け**
切ったモデナ産コテキーノPGIとレンズ豆を盛り付ける。

045-341-4183

神奈川県横浜市中区野毛町
3-158

メールでは予約不可

www.circolo-urawa.com

WWW.ARIGAT.EU