



イタリアンポークソテー

パスタソースのブッタネスカを使えば、簡単に仕上がります 平日の夕飯に簡単に作ることができます、パーティーで出してもゲストに喜ばれるレシピランキングTOP5に入ります！ピカタの語源は諸説ありますが、直訳すると「叩かれた」=平たく薄くなるまで叩くという意味になります。 レモンソースが定番ですが今回は、ブッタネスカソースで仕上げます。

使用商品

- ブッタネスカ
- エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ビアンコリッラ

(2人分)

- 豚ロース肉(薄くカット)...300g
- ブッタネスカソース.... 1/2
- オリーブオイル.... 適量
- バター.... 10g
- 材料 • 小麦粉.... 適量 • 塩こしょう.... 適量 • 塩こしょう.... 適量

- (1) 豚ロース肉を一口サイズの薄切りにし、塩こしょうで味付けする
- (2) 小麦粉をまぶす
- (3) フライパンにバターとオリーブオイルを引き、熱す。
- (4) 両面をよく焼き、器に盛りつける。

手順 (5) フライパンで温めた、ブッタネスカソースをかけて出来上がり