



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が、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