



ストラッチェッティ

薄切り牛肉の新たなレシピ!手早く作れて、食卓を豊かに彩るイタリアの家庭料理。特にローマ周辺で人気があり、短時間で調理できるため、忙しい日の夕食にぴったりです。レモンが肉の味を引き立て、さっぱりとした後味を与えます。

使用商品

- エクストラ ヴァージン オリーブ オイル チェラスオーラ
- リモーネ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- 牛肉(薄切り).... 200g
 - オリーブオイル.... 大さじ2
 - レモン.... 1/2個
 - 塩こしょう...適量
- 材** • ルッコラ・ベビーリーフ.... お好みの量
- 料** • トマト.... お好みの量

- (1) 牛肉を一口大に切る。レモンを半分に切り、片方は絞っておく。
- (2) レモンを半分に切り、その半分は絞ってレモン汁を用意しておく。
- (3) ライパンを中火で熱し、オリーブオイル大さじ1を加える。
- (4) 牛肉をフライパンに入れ、高火で素早く焼く。肉がほどよく焼けたら、塩と黒こしょうで味を調える。
- 手** ⑤ 絞ったレモン汁と残りのオリーブオイル（大さじ1）を全体に振りかけ、ルッコラとトマトを飾っ
- 順** て完成。