



## ピッツァイオーラ

簡単なのに本格的 ピッツァイオーラ(pizzaiola)とは牛肉などをトマト、オリーブ、ケイパー、オレガノで作るソースと合わせた料理。イタリア語でカルネ・アッラ・ピッツァイオーラ(carne alla pizzaiola)と呼ばれます。カルネとは「肉」、ピッツァイオーラとは「ピザ職人」という意味。肉にかけるソースの材料が、トマト、ブラックオリーブ、オレガノとピッツァの基本ソースであることからついた名前で、ナポリ発祥の料理です。

## 使用商品

- フェルーチェ なめらかトマト
- 冷凍モッツァレラ ブーフアラ

(2人分)

- 厚めの牛スライス(赤身)...250g
- バター.....20g程
- 白ワイン....50ml
- モッツァレラチーズ....50g
- なめらかトマト....200g
- バジルの葉....5枚

材  
料

- 小麦粉...適量
- 塩、黒こしょう...適量

手  
順

- ① 肉はよく叩いて薄くのばし塩こしょう、小麦粉を振りかける。
- ② フライパンにバターを入れ肉を焼き目が付くまで焼いたら器にあげておく。
- ③ フライパンになめらかトマト、白ワイン、バジルの葉を入れて10分煮込み、トマトの水分を飛ばす。
- ④ フライパンに肉を戻し、モッツァレラチーズをのせて蓋をする。
- ⑤ チーズがとけたら完成。