



ピツツァイオーラ

簡単に本格的ピツツァイオーラ(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・ピツツァイオーラ(carne alla pizzaiola)と呼ばれます。カルネとは「肉」、ピツツァイオーラとは「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、オレガノとピツツア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
- ・冷凍モツツアレラ 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
- ・モツツアレラチーズ....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

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。

**手
順**
④ フライパンに肉を戻し、モツツアレラチーズをのせて蓋をする。
⑤ チーズがとけたら完成。