



ブラザートアルバローロ

前日から漬け込むだけ。コトコト出来上がるのを楽しみに待つだけ。ブラザートとは、北イタリア・ピエモンテ州の代表的な郷土料理です。ピエモンテ州の郷土料理は肉と野菜、バターやチーズなどの乳製品を中心です。肉の塊をワインで漬けこみ、肉の周りに焼き色を付けて、コトコト煮て作ります。brasatoとは、イタリア語で(炭)という意味のブランチエ brace の古い呼び方のブラーザ brasa が語源といわれています。

使用商品

- ドンナ・クロティルデ バローロ 2020年
- パトリツィ・バローロ

(4人分)

- 牛肩肉(塊肉).... 500g
- 赤ワイン(バローロ).... 375ml
- 玉ねぎ(串切り).... 1個
- にんじん(乱切り).... 1本
- セロリ(乱切り).... 1本
- バター.... 20g
- にんにく.... 1片
- クローブ.... 2個
- ローリエ、ローズマリー.... 各2枚
- オリーブオイル.... 適量
- 塩こしょう.... 適量

材料

① 肉はかたまりのまま塩こしょうし、切り分けた野菜、スパイス、ハーブ、調味料とともに赤ワインで肉を一晩漬けこむ。

手順

- (2) 肉を一旦取り出し、フライパンにバターを入れ、表面に焼き目がつくまで高温で焼く。
- (3) 圧力鍋に肉とワインのつけ汁を入れて弱火で1時間煮る。