



## ポルケッタ リグーリア風

イタリアの伝統的なローストポークをリグーリア風に リグーリア州発祥のジェノヴェーゼソースをポルケッタに加えアレンジしました。「ハレの日」の料理や休日の集まりのおもてなし料理として、 またお酒のおつまみとしてもおすすめです。

## 使用商品

ペストジェノヴェーゼ

(4人分)

- ・豚バラ肉ブロック 800g
- ・ジェノヴェーゼソース（バジルペースト） 70g
- ・粉チーズ（本格的ならプロヴォローネチーズ） 70g
- ・にんにく（みじん切り） 2片
- ・松の実：25g
- ・オリーブオイル 適量
- ・塩・黒こしょう 適量
- ・白ワイン 80ml

- 材** 料
- ・タコ糸 少々（肉を縛る用）
  - ・ローズマリー 適量

- ①肉叩きなどで豚バラ肉を厚さ1～1.5cmの厚みになるよう、均一にする。
- ②塩・黒こしょうをまんべんなく振る。ジェノヴェーゼソースを肉全体に塗る。粉チーズをちらし、その上から炒めた松の実とみじん切りにしたにんにくを均等に散らす。
- ③タコ糸で肉を巻き、2～3cm間隔に縛って形を整える。
- ④オーブンを180度に予熱する。
- ⑤肉の表面にオリーブオイルを塗り、塩・黒こしょうをまぶす。
- ⑥天板に油を薄く引き、肉を置く。
- ⑦15～20分、表面に焼き色が付くまで焼く。
- ⑧焼き色がついたら160℃に下げて、白ワインを全体に振りかけて30～45分焼く。
- ⑨30分ほど休ませてからスライスする。 ★焼き上がりの目安は、串を刺して透明な肉汁が出ることです。焼きすぎるとバジルの風味が飛んだり、ジューシーさが損なわれたりします。

**手  
順**