



豚薄切り肉のソテー スカロッピーネ風

さっぱり＆ジューシー！レモンが決め手の豚肉ソテー イタリアの定番家庭料理の薄切り肉のソテーのスカロッピーネ。イタリアでは仔牛肉を使うのが一般的ですが、豚肉でレモンの風味でさわやかに仕上げました

使用商品

リモーネ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- ・豚ロース薄切り 200g
- ・白ワイン 50ml
- ・レモン 1/2個
- ・にんにく（みじん切り） 1片
- ・ガランティーノ リモーネエクストラヴァージンオイル 適量
- ・バター 10g
- ・小麦粉 適量
- ・塩 適量

材
料

- ・イタリアンパセリ 適量

①豚ロース肉の両面にしっかりと塩とこしょうをし、全体に薄力粉をまぶしたら、余分な粉は払い落す。

②イタリアンパセリを粗みじん切りにする。レモンは薄切りにする

③フライパンにオリーブオイルとバターとにんにくを入れ中火にかける。香りが出たら、肉を焼く。片面に焼き色がついたら、ひっくり返す。

④フライパンに白ワインを注ぎ、アルコールをとばす。

手
順 ⑤レモンを合わせて、最後にリモーネエクストラヴァージンオリーブオイルを回しかけたら、完成。