



鶏胸肉のアルネイス煮込み

ピエモンテの郷土の味を、鶏肉で気軽に白ワインでじっくり煮込むことで、鶏胸肉がしっとりやわらかく仕上がる一皿。イタリアピエモンテ州の郷土料理を、現地のワイン生産者に学び、本来はウサギ肉で作られるレシピを鶏肉で手軽にアレンジしました。ワインの風味と野菜の甘みが重なり、シンプルながら奥行きのある味わいに。使用するアルネイスは、料理にもグラスにも相性抜群。ワインと一緒に楽しみたい一品です。

使用商品

ドンナ・キアーラ ロエーロ・アルネイス

(2人分)

- ・鶏胸肉 2枚
- ・にんにく 適量 (つぶす)
- ・オリーブオイル 適量
- ・ローズマリー 適量
- ・白ワイン (アルネイス) 300cc

- 材**
- ・にんじん 1本 (乱切り)
- 料**
- ・玉ねぎ 1個 (くし切り)

- 手順**
- ① 鶏胸肉に塩こしょうをふる。フライパンでオリーブオイル、にんにくを入れて香りが出たらにんにくを取り出し、鶏胸肉とローズマリーを入れて両面を焼く
 - ② 鶏胸肉の両面が焼けたら、にんじんと玉ねぎを入れて白ワインを注ぎ蓋をする
 - ③ 弱火で煮込み、白ワインがなくなったら出来上がり(約20分)