

Crostini con fegato

レバーペーストのクロスティーニ



【材料】

鶏などのレバー・心臓ミックス	250 g
玉ねぎ	1/2 個
にんにく	1 片
イタリアンパセリ	大さじ 2
塩漬けケッパー	15~20 粒
アンチョビー	3 切れ〜
赤ワイン	カップ 1〜
オルチョサンニータ	大さじ 3

※ レバー・心臓は豚でも鶏でも。ただし、健康に育った安心なもので調理してください

- ・【塩漬けケッパー】は塩抜きしておく
- ・イタリアンパセリはみじん切りにしておく

【つくり方】

- 1) レバー・心臓など白っぽい脂肪や筋を水でよく洗う
(水を何度も取替え透明になるまで掃除する)
- 2) 鍋にオルチョ、つぶしたにんにく、玉葱のみじん切り、レバー類、イタリアンパセリを入れて火をつける。中火よりやや弱い火でよく炒める
- 3) 全体に火が通ったら赤ワインを注ぎ蓋をずらして 15~20 分ほど煮る。
時々木じゃくしでかき混ぜる
- 4) アンチョビーと塩漬けケッパーも細かいみじん切りにしておく
- 5) 煮上がったらレバーと心臓だけを取り除き、粗熱を取り包丁で細かくたたき、またはバーミックスなどでペースト状にする
- 6) アンチョビーと塩漬けケッパーのみじん切りも加えさらにペースト状にする
アンチョビーとケッパーは一度に全部いれず、様子を見ながら加える
丁度よい塩味になるようケッパーで調整。足りなければ塩を足して出来上がり
- 7) バケットは軽くトーストしてからニンニクのカットした断面をこすりつけペーストをぬる。上からオルチョをかけていただく

※保存法 完全に冷ましてからタッパーに空気を入れぬように入れ、上からラップをしてから蓋をする