

Acquapazza

アックアパッツア（白身魚の海水煮）



【材料】 2人分

白身魚（たら）	2切れ
あさり	10粒～
いか輪切り	6切れ～
丘の上のポモドリーノ（実だけ）	6粒
にんにく	1片
イタリアンパセリ	少々
コンチェントラートデルマーレ （アサクラお勧めの塩）	小さじ1/2
水	50ml～
アサクラ EVO	大さじ1～
野生のオレガノ	少々

※EVOはエキストラバージンオリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol 39 より

【作り方】

※あさは真水の溜め水でやさしく貝同士をこすり合わせるように洗う（2～3回水を変える）すぐ使わない場合は3%の塩水に貝の八分目まで浸し砂出しする。新聞紙で覆い涼しいところに置いておく。翌日（使う直前に）水を捨てさっと洗い使用する

- 1) 魚の切り身はさっと水洗いしペーパータオルで水けをふいておく
- 2) バットに魚を載せ分量の塩を魚の前面にしっかりふる
- 3) その間にいかを輪切りにする（皮つきでもなしでもよいが皮をむいた方が上品な見た目と味に仕上がる）
- 4) 丘の上のポモドリーノは実だけ軽くつぶし、にんにくはスライス、イタリアンパセリはみじん切りする
- 5) 蓋つきの浅鍋またはフライパンに魚の切り身を入れる（皮目は上でも下でもよい）
- 6) 続いて、いか→あさり→丘の上のポモドリーノ→にんにくの順に鍋に入れていく
- 7) 更に魚の身の半量のカサの水を注ぎ、上から野生のオレガノを少々振る
- 8) 最後に上からアサクラEVOを回しがけし火をつけ中火で煮始める
- 9) 沸騰して来たら蓋をして火を少し弱め（中火と弱火の間ぐらい）7～8分煮る
- 10) あさが開き、魚にあらかた火が通っていたらOKもし魚の上部分が透き通るような半生の場合は、火を止めて蓋を少しずらして予熱で少し置いて完全に火を通す
- 11) 深皿に移しアサクラEVOとイタリアンパセリを添える

※トーストしたパンににんにくをこすりつけ最後皿に残ったスープはパンに吸わせていただく