

Cipollina sformato all' aceto barsamico

ねぎのバルサミコ風味



【材料】 2人分～

長ネギ	4本
コンチェントラートデルマーレ (アサクラお勧めの塩)	少々
アサクラ EVO	大さじ 1
水	50 ml(鍋による)
バルサミコ酢	大さじ 1
天然醸造醤油	大さじ 1

※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 42 より

【作り方】

- 1) ねぎはよく洗って4～5 cmに切る（緑の部分も）
- 2) 鍋にねぎを全部入れ EVO,コンチェントを加え火をつけさっと塩とオイルを絡めるようにさっと炒める
- 3) 水を加え中火にし入れた水が沸騰するまで待つ
- 4) 沸騰したら蓋をして極弱火にして10分程蒸し煮する
※途中何度か木べらでかきまぜ水が足りているか確認しながら混ぜる
(無くなったら水を足す)
- 5) ねぎが透き通ってトロトロになったのを確認しこの時に水気が沢山あったら強火にし木べらでかき混ぜ全部煮含めるようにする
- 6) バルサミコ酢と醤油を同量ずつ加えさらに炒りつけるように強火で火を通す
- 7) よく味がからんだら皿に盛る