



Carne di Pizzaiola

ピッツァイオーラ (薄切り肉のピッツァ風)



【材料】(1～2名分)

豚肉ローススライス	4枚
※コンチェントラートデルマーレ	少々
※アサクラ EVO	大さじ1
※シチリアのパッサータ	大さじ5
にんにく	1/2片
イタリアンパセリ	少々
※野生のオレガノ	少々
※印はアサクラアイテム	
EVO はエキストラバージンオリーブオイルの略	

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL.69 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) 豚の薄切り肉は両面に軽く塩を振っておく
- 2) 浅鍋またはフライパンににんにく、EVO を入れパッサータ、コンチェント少々くわえる
- 3) 上から豚のスライスを重ならないように並べる
- 4) 火を中火にして蓋をして煮立ってきたら弱火で3分程火を通す
- 5) 蓋をあけ豚肉をひっくり返して鍋をゆすりながら全体にトマトソースが絡むようにする
- 6) オレガノとイタリアンパセリのみじん切りをふる
- 6) 皿に盛りつける

※5) の後に火を止め溶けるチーズを肉の上にちらし蓋をして予熱で

チーズを溶かしてもおいしい。上から同じようにオレガノとイタリアンパセリを散らす