



Uova in purgatorio

煉獄のたまご



【材料】 1～2 名分

たまご	2 個
たまねぎ	中 1/2 個
※シチリアノパッサータ	カップ 1/2
※アサクラ EVO	大さじ 1
※コンチェントラートデルマーレ	少々
※野生のオレガノ	少々
イタリアンパセリ	少々

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL.80 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) 玉ねぎは薄くスライスする
- 2) 小さめのフライパンに切ったたまねぎを鍋に散らし、パッサータを全体に広げ、上から EVO をかける
- 3) 蓋をして火をつけ中火よりやや弱い火で煮る
- 4) 沸騰してきたら弱火にし、たまにふたを開け箸でかき混ぜ玉ねぎが煮えるまで加熱する
※途中水気が足りないようならパッサータ又は水を足し玉ねぎをしっかりと煮る
- 5) 玉ねぎに火が通ったらソースを平らにし、卵を入れる分の穴を 2 カ所あける
- 6) たまごを割って入れ、蓋をして好きな加熱加減に火を通す
- 7) 出来上がったら卵の上に少々コンチェントラートデルマーレをふり、野生のオレガノとあればイタリアンパセリのみじんをちらす

※お好みでパルミジャーノのおろしたものをちらしてもよい

(参考) Purgatorio の意味/煉獄 Wikipedia より

煉獄(れんごく)とは、カトリックの教義で、この世のいのちの終わりと天国との間に多くの人が通ると教えられる清めの期間をいい、「天の恵みと神との親しい交わりとを保ったまま死に永遠の救いを保証されているものの、天国の喜びにあずかるために必要な聖性を得る為に浄化(清め)の苦しみを受ける人々の状態」を言う。この UOVA (卵) in Purgatorio (煉獄の中の) は、熱々の真っ赤なトマトソースの中に生の卵を落とし入れ煮る様を、あたかも煉獄のようなさまに見えることからそう名付けられた