



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
※塩（肉の下味とソース両方で）	小さじ1/3強
※アサクラ EVO	大さじ1
※シチリアのパッサータ	大さじ6
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

※塩はアサクラおすすめの
コンチェントラートデルマーレ

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、分量のにんにくと EVO、パッサータ、コンチェント少々を入れる
- 3) 上から豚のスライスを重ならないように並べる
- 4) 蓋をして中火で焼く、煮立ってきたら弱火にして3分程度火を通す
- 5) 蓋を開け、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振り入れる
- 7) 皿に盛りつける

※5) の後に火を止めて、溶けるチーズを肉の上にちらし蓋をして予熱。

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