



Piccata

味も食感も単調になりがちなピカタですが、トマトのグラタンがアクセントになります。パン粉のザクザクとした食感や、焼いたトマトのとろりとした食感や酸味とのハーモニーが楽しめると思います。



Piccata

SAB モモ肉のピカタ

[材料] ※2人分

- | | |
|--|-------------------|
| ●SAB モモ肉ブロック …………… 2枚 (0.5～1cmにカットしたもの) | ●ドライパン粉…………… 適量 |
| ●卵液 (卵1個、パルメザンチーズ20g、刻んだパセリ10g、刻んだエシャレット10g) | ●パルメザンチーズ…………… 適量 |
| ●塩こしょう…………… 少々 | ●中濃ソース…………… 適量 |
| ●トマト…………… 1個 | ●水…………… 適量 |
| | ●オリーブオイル…………… 適量 |

[作り方]

- ①モモ肉はこぶし大の大きさのものを、5mm～1cm幅にカットし、軽く塩こしょうする。
- ②卵液の材料をすべて混ぜておく。
- ③お肉を卵液にくぐらせ、オリーブオイルをひいたフライパンで、じっくり低温で焼いていく。
- ④焼き色がついたらひっくり返し、蓋をして弱火で2分、焼き色がついたらお皿に取り出す。
- ⑤中濃ソースを倍の水で薄め、バターを加えて火にかけ、半量になるくらいまで煮詰める。
- ⑥ヘタをとったトマトを半分に切り、切った面を上オープンに並べる。
- ⑦ドライパン粉とパルメザンチーズを3:1の割合であわせ、ガーリックオイルをまぶしてしっかりとさせたものをトマトの上に1cmほど乗せて、220度のオープンで10分焼いてトマトのグラタンを作る。
- ⑧ピカタの上に⑦を乗せ、⑤のソースをかけて完成。

Point

- ① SABの旨みをひきだすには、野菜の旨味が凝縮したソースがオススメ。お店では様々な野菜のうまみを凝縮させて時間をかけて作りますが、市販のソースで代用しました。できるだけ野菜がたくさん使われているソースを選んでみてください。
- ② 刻んだニンニクをオリーブオイルに漬けるだけで自家製のガーリックオイルができます。いろいろな料理に使えて便利です。