

西岡シェフ考案！大和肉鶏と大和まなのサルサヴェルデソース スパゲティ



<材料 2皿分>

- スパゲティ.....160グラム
- 大和肉鶏もも肉.....1枚
- 白ワイン(または料理酒)...100cc

- サルサヴェルデソース(6皿分)
※このレシピでは1/3を使います

大和まな.....1束(約150g)

粉チーズ.....大さじ4杯

塩.....小さじ1.5

EXオリーブオイル.....大さじ4

ニンニク.....1かけ(みじん切り)



<作り方>

- ① 大きめの鍋に湯を沸かし、1パーセントの塩を加える
- ② 大和まなを1分茹で、冷水で冷やす
※この時の鍋のお湯はスパゲティを茹でる際に使うので捨てない
- ③ 大和まなの根元を切り落とし、約1cmのざく切りし、軽く絞る
- ④ フードプロセッサーに大和まなと ★ を加え、ペースト状になるまで回す



- ⑤ ②で使用した鍋にスパゲティを加え、袋の表記時間通りに茹でる。

⑥ 大和肉鶏に塩胡椒をする。温めたフライパンにサラダ油を引き、中火で皮を下にして、じっくりと焼いていく。皮がキツネ色になったらひっくり返す。



⑦ フライパンの油を捨てて、白ワインを加えたら、蓋をして弱火にする。大和肉鶏の中にしっかりと火が通るまで、約5分蒸し焼きにする。火が通ったら大和肉鶏を取り出し、一口大にカットしておく。



白ワイン入りの肉汁はそのまま！

⑧ 茹で上げたスパゲティを、大和肉鶏を焼いた後のフライパンに加える。



⑨ サルサヴェルデソースの3分の1の量をフライパンに加え、スパゲティとよく混ぜ合わせたあと、カットしておいた大和肉鶏を加える。



味見をして塩が足りなければ加え、盛りつけて完成！



◆ワンポイントアドバイス◆

残ったサルサヴェルデソースは、焼いた豚肉や牛肉と合わせても美味しいです。

冷凍保存も可能です。

大和肉鶏を焼いたフライパンには、大和肉鶏の旨味がたっぷり残っています。必ず同じフライパンで、残ってる白ワインと共にスパゲティを和えてください。