

このコーナーでは、エプロンの人気連載企画『炎の達人店』による直伝レシピをご紹介します。
今月は『ピッツァとイタリア料理 スプーンフル (spoonful)』です。



炎の達人レシピ アンティパスト (前菜) におすすめ! 『キノコのマリネ』

材料 (3人前)

- ・キノコ 好みのもの3パック分
(しいたけ、しめじ、エリンギ、舞茸、マッシュルームなど)
- ・白ワインビネガー 30cc
- ・エクストラバージンオリーブオイル 適量
- ・タカの爪 1本
- ・つぶしたニンニク 1片
- ・塩 適量

Recipe

- ① キノコはおがくずなどを取り除き、大きさをそろえて切る、または裂く。
- ② 鍋にキノコを入れてビネガーを注ぎ、フタをして弱火にかける。
- ③ キノコの水分が出てきたら火を強め、水気を飛ばす。
- ④ キノコに火が通ったら塩で味付けし、冷ます。
- ⑤ 容器にキノコを入れ、オリーブオイル、ニンニク、タカの爪を加える。
- ⑥ 一晩寝かせて味をなじませればできあがり!

レシピ提供:『ピッツァとイタリア料理 スプーンフル (spoonful)』藤枝市駅前
店舗情報の詳細は本誌7ページをご覧ください。

野菜の甘みが口いっぱいに広がる『カポナータ (野菜のトマト煮) のスパゲッティ』950円。
パスタランチにはサラダとパン (自家製フォカッチャ) が付きます。



特集 ガス展 2011 今年も開催!!P2.3

- 東海ガスのリフォーム提案 第7回:大丈夫?わが家のバリアフリー対策..... P4.5
- 住まいのエプロン館:ガスと電気のベストミックスで「節エネ」ライフ..... P6
- 【炎の達人】ピッツァとイタリア料理 スプーンフル (spoonful)..... P7

ショールーム
「くりっぴープラザ」のページも
オープンしました!

情報満載の東海ガスホームページはこちら!→<http://www.tokaigas.co.jp/>
料理教室・クイズへのご応募、ご意見や資料請求がホームページからできるようになりました!

