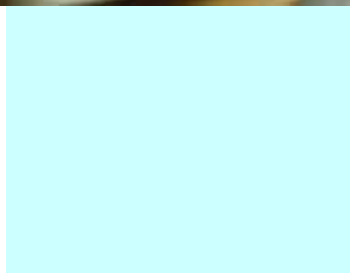


全日本司厨士協会 宮城県本部

イタリア料理講習会

講師:今井 寿氏(オステリア・ラ・ピリカ シェフ)



「オステリア ラ・ピリカ」今井 寿シェフ プロフィール

1958年、東京生まれ。
21歳の時、横浜関内のポアブル(フレンチ)にて、料理人の道を歩み始める。
その後、四谷ラインガウ(ドイツ)を経て、浅草ビューホテルイタリアン課・ラペリタへ主任として迎えられ、イタリアンの道へと進む。
この時、本場イタリア人シェフより多くのことを学ぶ。
その後、青山「トラットリア・ブチーナ」へシェフとして移り、池袋「ラ・ポーチェ」にてシェフをしている所を、“鉄人”坂井宏行氏に認められ、赤坂「リストランテ・ドンタリアン」にて、イタリアンのシェフを勤めるようになる。
1999年、「オステリア・イル・ピッチョーネ」のオープンシェフを勤める。
2007年4月、「オステリア・ラ・ピリカ」のシェフとして、現在に至る。
2001年、全日本司厨士協会より銅賞。
2002年11月、ミラノに本部を置くイタリア料理協会よりマエストロ・ディ・クッチーナ (MAESTRO DI CUCINA)の称号を授与される。



イタリア料理協会アルトゥージ会員、
全日本司厨士協会新宿支部会員、
東京誠心調理師専門学校イタリア科で非常勤講師を勤め、TV、雑誌などでも活躍中。
年に数回イタリアに渡り、マンマの味を追求し続けている。
著書に「魅力のイタリア郷土料理(旭屋出版)」、
「イタリア料理 プロの調理技術(旭屋出版)」がある。

オステリア ラ ピリカ



〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-19
TEL:03-3526-0100 FAX:03-3526-0103
東京メトロ千代田線新御茶ノ水駅 JR御茶ノ水駅 徒歩5分
JR秋葉原駅 徒歩7分

Caprese con Mortadella
モルタデッラのカプレーゼ



材料 4人分			
モルタデッラ(角切り)【モントルシ】	160g	エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル【ペルトーリ】	少々
ペペローニ甘酢漬け【メニュー】	40g	ワインヴィネガー白【アドリアーノ・グロソリ】	少々
セミドライトマト オイル漬け【メニュー】	8枚	ジェノベーゼ・ペースト【モンテベッコ】	少々
モッツァレッタ・ブファラ・チェリーサイズ【モンテベッコ】	12個	塩【モティア】	適量
ハチミツ	少々	コショウ	適量

● 手順

モルタデッラとペペローニを合わせ、ハチミツ、ワインヴィネガーを入れ、塩・コショウで味をととのえ、皿にひく。

セミドライトマト、モッツァレッタ、EX.Vオリーブオイルを合わせ、 の上へのせジェノベーゼペーストをかける。

● メモ

モルタデッラのはじのほうを使う。

Fritti misti
イタリア風フリットの盛り合わせ

材料 4人分			
イカ	1杯	塩・こしょう	適量
エビ	4尾	- トマトソース -	
うずらの卵	4ケ	パッサータ・ルスティカ【スピガドーロ】	160g
モルタデッラ【モントルシ】	80g	ワインヴィネガー白【アドリアーノ・グロソリ】	160ml
フローズン・ポルチーニ【ファウンデス】	1本	レモンジュース【オランフリーゼル】	80ml
コーンスターチ又は片栗粉	適量	アツラ・ガラム【モンテベッロ】	5ml
卵白	2ケ分	はちみつ	少々
ひまわり油【ズッキ】	適量		

● 手順

モルタデッラは棒状に切り、イカは皮と内臓を取り輪切りにする。エビは背わたとカラをとる。ポルチーニは1/4にカットし、塩・こしょうをする。うずらの卵、モルタデッラは竹串にさす。

卵白に少量の塩水を入れ、よく溶き を入れる。コーンスターチ(又は片栗粉)をつけ、170 に熱したひまわり油で揚げ、トマトソースをかける。

トマトソースの作り方
全材料をあわせ、水で溶いたコーンスターチで濃度をつける。

Spaghetti alla Vesuviana
 スパゲッティ ヴェスヴィオ火山風



材料 4人分

スパゲッティ【アントニオ・アマート】	320g	オリーブオイル【ベルトーリ】	適量
パッサータ・ルスティカ【スピガドーロ】	600g	エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル【ベルトーリ】	適量
グリーンオリーブ【チェルサヌス】	20個	ジェノヴェーゼペースト【モンテベッロ】	適量
冷凍モッツァレラ【ブスタッファ】	240g	塩【モティア】	適量
冷凍ファーヴェ(ソラマメ)【パーレン】	120g	コショウ	適量
ニンニク	2片		

● 手順

鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニクを弱火でゆっくりとキツネ色になるまで炒めて、取り出し、サルサフレスカ、オリーブ、ケッパーを入れて軽く煮込む。

ファーヴェを3%の塩水で茹でて皮をむいておく。

スパゲッティを茹でて の中に入れ、角切りにしたモッツァレラと を加えて、塩・コショウで味をととのえる。

モッツァレラが溶けてきたら、火からおろし、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルを入れからめ、皿に盛り付ける。

ジェノヴェーゼペーストを上からかける。

Panzarotti con Salsa di Peperonata
パンツァロッティ リコッタ&スピナーチのペペロナータソース

材料 4人分			
冷凍パンツァロッティ リコッタ&スピナーチ【アントニオ・アマート】	24ヶ	ニンニク(みじん切り)	1ヶ分
ペペローニ・アッロステイーティ【チェルサヌス】	400g	バジリコの葉	6枚
ホールトマト【スピガドーロ】	120g	塩【モティア】	適量
アンチョビ(フィレ)【ヴァチカン】	2枚	胡椒	適量
タマネギ(スライス)	100g	サーレ・グロッソ【モティア】	適量
ケッパー【チェルサヌス】	10g	エキストラヴァージンオリーブオイル【ベルトーリ】	約60ml

● 手順

ペペローニは2mm位の棒切りにする。

鍋にオリーブオイルを入れてタマネギをよく炒め、アンチョビとニンニクを加えてさらに炒める。

に とホールトマト、ケッパーをいれて約7～8分煮込み、バジリコも加えて塩、胡椒で味を調え、ソースにする。

熱湯に1%の粗塩を入れてパンツァロッティを茹で上げ、3のソースをからめるか、または上からかけてできあがり。

Capesante con Spuma di Riso in Nero
 パン粉をまぶしたホタテ貝のソテー イカスミ風味のお米のスプーマ添え



材料			
イタリア米(カルナローリ)【スピガドーロ】	40g	セミドライトマト・オイル漬け【メニユー】	8枚
ホタテ貝柱	8個	白ワイン	90ml
小麦粉	少々	ジェノベーゼペースト【モンテベッコ】	少々
卵	2個	バジリコの葉	8枚
ドライパン粉(こまかいもの)	適量	ひまわり油【ズッキ】	適量
ブロード・ディ・ペッシェ	約500ml	塩【モティア】	適量
イカスミ【モンテベッコ】	小さじ1	コショウ	適量
冷凍フィノッキオ【パーレン】	40g		

● 手順

カルナローリは一度茹でこぼす。

鍋にひまわり油、みじん切りにしたフィノッキオを入れよく炒め、ブロード、白ワインを入れ、汁気がなくなるまで煮込み、イカスミと一緒にミキサーでまわし、一度鍋に戻し、火を入れ塩・コショウで味をととのえソースとする。

ホタテに塩・コショウをして小麦粉・卵・パン粉の順に衣をつけ、ひまわり油で焼きあげる。

皿にソースを敷き、セミドライトマト、バジリコの葉をのせ、ジェノベーゼペーストをかける。

Pollo Farcito di Pesto di Funghi Tartufati
 トリュフの香りを詰めた鶏のバッポーレ ポルチーニ茸添え



材料 4人分			
鶏胸肉	2枚	無塩バター	20g
冷凍モッツアレラ 【ブスタッフア】	40g	塩 【モティア】	適量
キノコペースト・トリュフ風味 【メニュー】	大さじ1	コショウ	適量
パルミジャーノ・レッジャーノ	20g	タイム	少々
ポルチーニ塩水漬け 【メニュー】	180g	ローズマリー	少々
ブロード・ディ・ポッコ 【モンテベッコ】	180ml	エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル 【ペルトレーリ】	適量
プロシュット・ディ・パルマ 【モントルシ】	8枚	小麦粉	適量
ニンニク(みじん切り)	2片	白ワイン	90ml

● 手順

鶏胸肉は穴を開けないように袋状に包丁を入れる。

モッツアレラチーズ、キノコペースト、パルミジャーノは、フードプロセッサーでまわし、 の中に詰め楊枝で止め、塩・コショウをして粉をまぶす。

鍋にオリーブオイルを入れ熱し、 に焼き色をつけ、ポルチーニ水煮、ニンニクを入れ軽く炒め、白ワイン、ブロードを注ぎ蒸し焼きにして、鶏に火が入ったら取り出す。

の残ったソースの半量はミキサーでまわし鍋に入れ無塩バターを混ぜ込み塩・コショウで味をととのえ皿にひき、鶏をのせ、残りのソースも塩・コショウで味をととのえ、上からかけ、プロシュットのジュリアンを飾り、タイム、ローズマリーを添える。

Panna Cotta di Riso
お米のパンナコッタ



材料			
パンナコッタパウダー 【メニュー】	112g	イチゴジャム 【アグリモンターナ】	適量
イタリア米(カルナローリ) 【スピガドーロ】	0.5合	アペロール 【バルベーロ】	適量
生クリーム	400ml	生クリーム	適量
牛乳	400ml	カラメル	適量
ドライミックスベリー	適量	スペアミント	適量

● 手順

ドライミックスベリーをボウルに入れアペロールをひたひたに注ぎ、戻す。(一昼夜)

を鍋に入れ、イチゴジャムで甘みの調整をする。

別鍋に生クリームと牛乳を入れ沸騰させ、茹でこぼし、牛乳で煮た米を入れ、再び沸騰したら、パンナコッタパウダーを入れ溶かす。

器に入れ、冷蔵庫で冷やす。

皿にパンナコッタを盛り、 と生クリーム、カラメル、スペアミントを飾る。