

【魚介のイタリア料理】目次

はじめに

今井雅博
京 大輔
小嶋正明

基本のだし

基本のだし1 魚のだし
基本のだし2 魚介のコンソメ
基本のだし3 野菜のブロード
基本のだし4 アサリのだし

【春】

春のアンティパスト

生白魚のタルト 彩野菜のコントルノ
さよりとパルミジャーノのサラダ レホールマヨネーズ
さよりのカルパッチョ
桜鱒のスモークと茄子のミレフォーリエ
鱈のタルト仕立て
のれそとつくしのフリッタータ
小鯛とホワイトアスパラガスのフリット
春の魚介と山菜のフリット
蒸し穴子とまこも茸、モリーユ茸のソテー
飯だこのグリル
ほたるいかとスペルト小麦のサラダ
小やりにかのセート風 姫帆立貝のバターライス添え
とり貝とルコラとマンゴーのサラダ トマトのエスプーマ添え
きびなごのオイル漬け
ほたるいかとブラッドオレンジ
トマトのに詰めた魚介と グリーンピースのピュレのサラダ
貝と山うどの粒マスタードドレッシング和え
赤貝のアグロドルチェ
つぶ貝とホワイトアスパラガスのバターソテー
平貝のサラダ

春のプリモピアット

真鯛と菜の花のスパゲッティ
白きすの軽い燻製と春キャベツのメツアルーナ
フェネル風味のトンナレリ 大羽鯛のソース
ほたるいかと貝のマファルダ ポツタルガ風味
平すずきと新ごぼうのフェットチーネ
飯だこのマッケローニ
スモークした金目鯛とキャベツのスパゲッティ
真かじきのブカティーニ
白魚と野菜のタリオリーニ
しゃこのタリオテッレ
すぎと菜の花のタリアテッレ オレンジの香り
桜海老とトマトのリングイネ
あさりとアスパラ菜のスパゲッティ
小さなパスタ入り ムール貝と百合根のスープ
海老と青のりのスープ やりいかのタルタル添え
子持ちやりいかとサフランのリゾット
少し辛みをきかせた青のり入りクリームソースのストラッチ
唐辛子を練り込んだフェットチーネ あげまき貝を合せて
蛤と桜の花のリゾット
あさりと赤貝のリゾット プリマヴェーラ

春のセコンドピアット

鯖のグリルと春の芽のソテー バルサミコソース
鯖の炭火焼き 緑色の春野菜と
めばるのオイパデッラ 春野菜のスープ仕立て
黒鯛、あさり、ホワイトアスパラガスのフリカッセ
ほうぼうのブッタネスカ風 ほろ苦い春野菜と
まこがれいのフリット
めばるのロースト
白魚のフリッタータ
桜鱈のロースト 新玉葱と空豆のやわらか蒸しと
グアツェット(魚介のトマト煮込み)
リコッタ・チーズを挟んだ太刀魚のコトレッタ
稚鮎のアンコーナ風
オマール海老とたけのこのロースト

伊勢海老のロースト
芝海老と野菜のフリット
飯だこのトマト煮込み ジャが芋のピュレと揚げポレンタ
甲いかのグリル
さざえのつぼ焼き
帆立俵とホワイトアスパラガス スブマンテのザバIONE エストラゴン風味
やりいかの詰めもの クスクス添え

【夏】

夏のアンティパスト

すずきとエルベのカルパッチョ 菜園風
湯引きした石鯛と長芋のバストンチーニ
あいなめと桃の冷たいサラダ
こちのカルパッチョ
舌平目のカルピオーネとポレンタ オレンジとルコラのサラダ添え
きすのフリット
スピエディーノ(魚介と野菜の串揚げ)
鮪のタルタル
みる貝ときくらげ、ポツタルガのサラダ
めじ鮪のニース風サラダ
夏鯖のヴァポーレ
鱈のオープン焼き
秋刀魚のマリネ 夏野菜添え
佐島産たこのテリーヌ
オマール海老とマンゴーのサラダ
海老と野菜のポッリート
桜海老とふぐの白子のフリット
活だこの唐辛子マリネ
生雲丹とじゃが芋のパナコッタ
岩牡蠣と完熟トマトのゼリー
雲丹とポツタルガのクロスティーニ
しじみと枝豆のクロケッタ

夏のプリモピアット

とび魚のフォレイヤ
はもと青唐辛子のストロツァブレッティ

鮎とマッシュルームのバルケッタ
鮎とういきょうのブカティーニ
めかじきのラグーのストラッチ レモン風味
山椒を練り込んだフェットチーネ 焼き鰻を合わせて
鮎と2色のトマトのニョッキ
しゃこと野菜のスパゲッティ
しらすと空豆のスパゲッティ
海老とズッキーニのパッケリ
渡り蟹のリングイネ
海老、いか、あさりのコルツェッティ パン粉がけ
白いかと2色のファルファッレ バジリコのペースト
オ巻き海老を詰めたトリアンゴロ 冷たい魚のコンソメとともに
いか墨のスパゲッティ
蛙とズッキーニ、ミントペーストのカヴァタッピ
しゃことあさりのリゾット
いわなの燻製と空豆のリゾット
鮎とピーマンのパエリア オレンジ風味

夏のセコンドピアット

すずきのロースト カポナータ添え
こちの骨つきロースト ゴーヤとじゃが芋添え サルサ・リモーネ
はたのヴァポーレ 赤ピーマンのピュレと
いさきのグリル ういきょう風味
鰻のやわらかパン粉焼き
いさきのグリル
いしもちの蒸し煮
あいなめのロースト
舌平目のムニエル レモン風味
はもと舞茸のスープ仕立て タイム風味
めぐちとしし唐のベニエ 赤ピーマンのソース
いぼ鯛と玉葱、ケイパーのソテー
まながつお、茄子としし唐添え 赤ワインヴィネガールのドレッシングで
本鮎中トロのタリアータ 茄子とアンチョビのピュレ
鮎の鉄板焼き
鮎のパン粉焼き
穴子のフリット

鰯のポルベッティーニ銀串焼き チャンボッタ添え
伊勢海老とオマール海老のカタラーナ
蒸しあわびとその肝のクレマカラメツラ
あわび、パセリのソースと大根のコンソメ煮と

【秋】

秋のアンティパスト

かわはぎのカルパッチョ 葱のソースと肝の燻製
平目のカルパッチョと葡萄のピクルス
サーモンのカルパッチョ
やがら、じゃが芋、ポルチーニ茸のファゴッティーノ
いろいろ魚介のフリット
戻り鰹の黒ごま風味
鮪のタルタル 青のりのコンソメゼリーがけ
鰹のカルパッチョ
軽くあぶった鯖といちじく
秋鯖のソッターリオ
穴子のマデラ酒煮 赤蕪添え
ひしこ鰯とピーマンのマリネ
甘海老のマリネを入れたガスパッチョ
するめいかの詰めもの
海老とポルチーニ茸 香草バターのみニエル
温かい魚介のサラダ Cozima風
いろいろな貝の燻製と大麦のサラダ
たらば蟹のサラダ
秋刀魚のベッカフィーコ
ざりがにときのこのトルティーナ

秋のプリモピアット

秋刀魚と焼き葱のガルガネッリ
秋刀魚と銀杏のスパゲッティ
スモークサーモンとポロ葱のカネロニ
金目鯛のタリアテッレ
伊勢海老のニョケッティ・サルディ
真だことあさりのピリ辛トマトソースのスパッカレッレ
とつてもやわらかいたこのリングイネ ピリ辛のトマトソースで

たらば蟹とズッキーニのトマト風味のカヴァタッピ
あさりとボルチーニ茸のオレキエッテ
しゃこと銀杏のリゾット
牡蠣と帆立貝のリングイネ ジェノバ風
いろいろな貝とポータルガ風味のマファルダ
帆立貝と根セロリのピュレのラヴィオリ 黒トリュフ風味
車海老の入ったエジプト豆のスープ
金時豆のスープ ういきょうと鰯入り
蝦粉を練り込んだカッペリーニと きのこのスープ仕立て
ムール貝とあさりのスープ仕立て フラーゴレとともに

秋のセコンドピアット

カチュッコ(魚介のスープ リヴォルノ風)
はたとカルチョフィの軽い煮込み ローズマリー風味
ドライトマト、ケイパー、アンチョビをのせた鯛のヴァポーレ
甘鯛のうろこ焼き
すずきの岩塩包み焼き
シチリア風魚介の蒸し煮
太刀魚の炭火焼き
真鯛と野菜のポッリート
赤むつのカリカリ焼き 栗とさつま芋のペースト添え
めかじきのパン粉グリル
かますと松茸のそば粉フリット かぼすの香り
レアに仕上げた鯉の香草パン粉焼き
あおりいかと松の実のアランチーニ バジリコ風味のタルタル
いか墨の白ポレンタ添え ベネツィア風
野菜と海老と貝の蒸し焼き
たこの蒸し煮 いんげん豆添え
秋鮭と帆立貝、フォアグラのミレフォーリエ ポルト酒ソース

【冬】

冬のアнтиパスト

ひげ鱈とポロ葱のペーストをのせた里芋
寒ぶりとサーモンのカルパッチョ 洋梨と三島の野菜のサラダ
真かじきのたたき風 プッタネスカソース
鱈の白子のムニャイヤ

下仁田葱のテリーヌ 甘海老添え キャビアとレモンのクレーマ
しま海老、ういきょう、オレンジのサラダ
あんこうと肝のテリーヌ ゆず味噌ソース
わかさぎのカルピオーネ
白子の白ワインソテー
魚介の青のりフリット
白子と大根、椎茸のムニエル
あんこうのパン粉焼き
たらば蟹のサルシッチャ入り蛤のブロード
たらば蟹のパイ オランダーズソース
たことパプリカのアニス風味
たことプンタレッラのサラダ
牡蠣とその旨みの葛切り トリュフ卵風味
牡蠣とキャビアのカッペリーニ
牡蠣のプリン 苦味のある菜の花のピュレを添えて
牡蠣と茄子のパン粉焼き
牡蠣とつば貝のアンチョビオイルソテー
いろいろ貝のグリルサラダ

冬のプリモピアット

かさごのマファルダ ジェノベーゼソース
かわはぎとその肝のスパゲティーニ
いとよりのスパゲッティ
ブカティーニ 鰻トマトソース
魚介類のラザニア
蟹と松茸のタリオリーニ
リコッタチーズのニョッキ スカンピとアスパラガス
小蕪のピュレのカッペレッティ 渡り蟹のソース
魚介のカネロニ
フリッジのオープン焼き 飯だこのソース(おぼれだこのフリッジ)
牡蠣とチリメンキャベツのスパゲッティ
タリアテッレ ラディッキオと小柱のクリームソース
パセリを打ち込んだコルツェッティ ムール貝のラゲーと
ぼたん海老とにんにくピュレのキタッラ
魚介のスープ
焼きはぜと春菊のリゾット

かたつむりのリゾット

冬のセコンドピアット

ひげ鱈のソテー ジャガ芋のエスプーマ添え
甘鯛とムール貝、ひよこ豆のスープ サフラン風味
寒ぶりの蜂蜜、バルサミコ煮 - イタリア風ぶり大根 -
沖かさごとくわいのオープン焼き
舌平目と蓮根のフリット 甘酸っぱい赤玉葱のソース
金目鯛のグアツェット
ほうぼうの炭火焼き いろいろ野菜添え
赤むつの炭火焼き ジャガ芋のソース
あんこうのソテー ベーコンとシェリーヴィネガーのクリームソース キャベツ添え
平目のポワレ サルサ・マリナーラ
パンチェッタを巻いたあんこうのポワレ
いとよりのオープン焼き トラパニ風
鰻のグリル
ぶりの白ポレンタソテー ポロ葱のグラタンソース
ベーコンを巻いたスカンピのソテー 永田さんの春菊のスープと
甘海老のパン粉焼き
かたつむりのグリル
伊勢海老のロースト スパイスをきかせたソース
冬の魚介類の炭火焼き ズッキーニを詰めたやりいかのブラーチェ オレンジ風味