

【イタリア料理 野菜のチカラ】目次

この本に登場する主な野菜

1 野菜を生かした一口前菜 [サルティンバンコノ澤田 勇]

季節に出会える野菜の一口前菜

フローレンスフェネルとオレンジ

万願寺唐辛子のグリル ガルムのジュレがけ

にんじんのロースト レモン風味のマスカルポーネ

青トマトのグラタン

わけぎのフリット ボッタルガ風味

れんこんのサフラン風味 ぶどうのシロップ

こごみとうるいのサラダ仕立て

はたけしめじのパンナコッタ

小玉ねぎのブロード煮 梅肉バルサミコソース

鷹峯唐辛子のクール煮

赤肉メロンとチンタセネーゼ豚のラルド

じゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラとトマトジャムソース

キタアカリのツナソース和え わさび菜風味

新じゃがと日向夏

れんこんのアラビアータ

小松菜の軸と柿のサラダ仕立て

菜の花のサルサ・ヴェルデ和え

オクラのカポナータ

ちりめんキャベツとモルタデッラハム

新玉ねぎのムース

ラディッシュ 新玉ねぎのフォンデュタディップ 木いちご風味

ミニトマトのセミドライ

白ねぎのロースト ピンクグレープフルーツのジュレ

たけのこのサルサ・ヴェルデ

里いものフリット ゆずのザバイオーネソース

京にんじんのクレマ

小かぶらのポッリート

ほうれん草のオリーブソース うずらの温泉卵添え

そら豆 ペコリーノソース
雪下にんじんのサラダ ヘーゼルナッツ風味
坊ちゃんかぼちやのロースト 松の実の香り
枝豆とパルミジャーノのガレット
賀茂なすのシチリア風マリネ
モロッコいんげんとパンチエッタ
ビーツのグラタン
赤軸ほうれん草のフリッタータ
黒大根のグリル ドライトマトのサルサ
ブロッコリボイル ジェノヴェーゼソース
新れんこん 花山椒の香り
プチヴェール プロヴォローネ焼き
新キャベツとペコリーノ・ロマーノのガレット
菊菜とじゃこのサラダ ヘーゼルナッツ添え
グリーンアスパラガスとパルミジャーノ
赤じゃがいものフリット
丸ズッキーニのロースト はちみつとエスペレット
琉球かぼちやのクレマ バルサミコ風味
優糖星トマトを25年物のバルサミコで
赤玉ねぎのフリット セージの香り
わらびのプッタネスカソース
新ごぼうのピクルス仕立て
シュガートマトのジェラート
葉玉ねぎのロースト 赤ワインヴィネガーマリネ
キャベツとミモレットのサラダ ゆず風味
にんにくの芽のソテー バルサミコ風味
たらの芽フリット ひよこ豆粉を使った衣で
自家製サルシッチャを詰めた れんこんのフリット 実山椒の香り
冬瓜の冷製ミネストローネ 新しょうがの香り
菊いものソテー パーニャソース
白菜のグラタン
なすとマスカルポーネのムース パート・フィロ添え
カリフラワーのクレマ
うどのアーリオ・オーリオ エスペレットの香り
玄豚ねぎのフリット オリーブソース添え
ホワイトアスパラのカルボナーラ仕立て

安納いものロースト
メークインのグリル コンソメジュレ
渦潮トマト ヴァニラ風味
春大根とせり
つぼみ菜 アンチョビとケイパーの焦がしバター
冷たいとうもろこしのスープ
コールラビのサラダ タイム風味
シチリアンルージュのロースト きゅうりのピクルス添え
パースニップのクレマ
ちぢみホウレン草のカポナータ包み
スナックえんどうのラビゴットソース和え
完熟トマトのジュレ 水牛のモッツアレッタ添え
カラーピーマンとクスクス
下仁田ねぎとじゃがいものズッパ
ルーコラとペコリーノのクレープ包み
淀大根の煮込み

グリーンピースのグラタン

野菜のブロードのとり方

どんな野菜も美味なるサラダに 便利なドレッシング&ソース
味の幅を広げる副素材 野菜に合わせたいチーズ・加工品・調味料

2 季節を感じる野菜の前菜

バーニャカウダ [フィオッキ/堀川 亮]
つぼみ菜のサラダ [パツソ・ア・パツソ/有馬邦明]
トマトとパンのテリーヌ [パツソ・ア・パツソ/有馬邦明]
白花豆、手亡豆、白子のピュレとインツィミーノ [パツソ・ア・パツソ/有馬邦明]
新玉ねぎのスープ [グットドール・クラッティーニ/倉谷義成]
リチャードのサラダ [グットドール・クラッティーニ/倉谷義成]
関さばの燻製とからし菜のサラダ 粒マスタードのソース [フィオッキ/堀川 亮]
豆と地だこのサラダ [グットドール・クラッティーニ/倉谷義成]
網脂で巻いた黒部大ますのロースト 野山のサラダ添え [フィオッキ/堀川 亮]
新じゃがとはちめの煮込み [グットドール・クラッティーニ/倉谷義成]
たけのこのコンフィ [パツソ・ア・パツソ/有馬邦明]
たけのことトマトの牛肉サラダ [グットドール・クラッティーニ/倉谷義成]
花ズッキーニのフリット [グットドール・クラッティーニ/倉谷義成]

ホワイトアスパラガスの炭火ロースト

ワルテル風スクランブルソース [フィオッキ/堀川 亮]

エスカルゴと山菜のインココット [フィオッキ/堀川 亮]

野生クレソンのスフォルマート かえるのグアゼット [フィオッキ/堀川 亮]

猪の炭火ローストハムと根菜のポッリート [フィオッキ/堀川 亮]

焼きリボリータ [パッソ・ア・パッソ/有馬邦明]

ヤギのミルクのパンナコッタとバラのサラダ [パッソ・ア・パッソ/有馬邦明]

たかきびのポルペッティ [パッソ・ア・パッソ/有馬邦明]

3 野菜が主役のパスタ、リゾット、スープ

[乾燥パスタ]

大根の実と花、あじのスパゲッティ [フィオッキ/堀川 亮]

キャベツ畑のスパゲッティ [グットドール・クラッティニー/倉谷義成]

新ごぼうのジーリ [ヴィラ アイダ/小林寛司]

雪笹の冷製ジェノヴェーゼ [パッソ・ア・パッソ/有馬邦明]

カリフラワーのスパゲッティニー [リストランテ ラ・バリック/伊藤延吉]

アンディーヴとめふんのリゾーニ [パッソ・ア・パッソ/有馬邦明]

アスパラ・ソバージュのスパゲッティニー [リストランテ ラ・バリック/伊藤延吉]

アスパラガスのクリームソースペンネ [パッソ・ア・パッソ/有馬邦明]

万願寺唐辛子のスパゲッティニー [パッソ・ア・パッソ/有馬邦明]

青唐辛子とあじのスパゲッティニー [グットドール・クラッティニー/倉谷義成]

パッケリ 青唐、青魚、オリーブ、ケイパー [ヴィラ アイダ/小林寛司]

賀茂なすのリングイネッティ [リストランテ ラ・バリック/伊藤延吉]

水なすとあゆのカペッリーニ [パッソ・ア・パッソ/有馬邦明]

とうもろこしのスパゲッティニー [リストランテ ラ・バリック/伊藤延吉]

花ズッキーニのスパゲッティ [ヴィラ アイダ/小林寛司]

ズッキーニのリングイネ [パッソ・ア・パッソ/有馬邦明]

冷たい桃のスパゲッティニー [グットドール・クラッティニー/倉谷義成]

フレッシュトマトのスパゲッティ [フィオッキ/堀川 亮]

はもときゅうりのスパゲッティ

ライム、ミントなどの夏の香り [フィオッキ/堀川 亮]

オッキ ディ ルーポ わらびのペーストソース [フィオッキ/堀川 亮]

ほたるいかとふきのとうのスパゲッティニー

[グットドール・クラッティニー/倉谷義成]

ジーリ つつむらさきとさざえのソース [フィオッキ/堀川 亮]

紀州赤鶏とトピナンブールのリガトーニ [ヴィラ アイーダ／小林寛司]

新じゃがいものコンキリエ

パルミジャーノと黒こしょう [ヴィラ アイーダ／小林寛司]

石川いものスパゲッティーニ [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]

ジロール茸のスパゲッティーニ [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]

黄いんげんのフジッリ 鳩のレバーのせ [パッソ・ア・パッソ／有馬邦明]

ももいちごのスパゲッティーニ

阿波牛とフォアグラのエッセンツァ [グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

[手打ちパスタ]

小かぶのトロフィエ その葉のペースト [ヴィラ アイーダ／小林寛司]

そら豆のコルツェッティ [パッソ・ア・パッソ／有馬邦明]

そら豆とたら芽のオレッキエッテ [ヴィラ アイーダ／小林寛司]

青豆と米粉のオレッキエッティーニ [グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

魚のラヴィオリ オクラ、苦瓜、ルーコラ、さざえ [ヴィラ アイーダ／小林寛司]

なすといわしのカヴァテッリ [グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

カリフラワーとかきのリングイネとストリーニ

[グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

ビーツを練り込んだパスタ カスンツィエイ そのビーツとリコッタのリピエノ

くるみとゴルゴンゾーラのソース [フィオッキ／堀川 亮]

紅茶の香りを練りこんだタリオリーニ

白桃のソース サマートリュフをかけて [フィオッキ／堀川 亮]

グリーンアスパラガスのタリアテッレ [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]

トピナンブールのラヴィオリ [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]

よもぎのタリオリーニ

ふきのとうとほたるいかのラグー [パッソ・ア・パッソ／有馬邦明]

ごぼうのアニョロッティ [フィオッキ／堀川 亮]

[ニョッキ]

ブロッコリ・ロマネスキのニョッキ [パッソ・ア・パッソ／有馬邦明]

自然薯のニョッキ 穴熊のラグー添え [パッソ・ア・パッソ／有馬邦明]

さつまいもとリコッタのマルファッティ きじもも肉の煮込みとその胸肉の燻製

ポルチーニのクリームグラダン [フィオッキ／堀川 亮]

栗のニョッキ [グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

ほうれん草のニューディー [フィオッキ／堀川 亮]

じゃがいものニョッキ トマトソース [グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

じゃがいものニョッキのつくり方 [グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

[リゾット]

リゾット プリマベーラ [フィオッキ／堀川 亮]

かぼちゃの花とスプマンテのリゾット

 スマートリュフをかけて [フィオッキ／堀川 亮]

フェネルのリゾット [ヴィラ アイダ／小林寛司]

フェネル水のつくり方 [ヴィラ アイダ／小林寛司]

アマランサスのリゾット [パッソ・ア・パッソ／有馬邦明]

黒トリュフのリゾット [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]

アーティチョークのリゾット [パッソ・ア・パッソ／有馬邦明]

文旦と黒キャベツ、黒あわび茸、地鶏、レモンのリゾット [ヴィラ アイダ／小林寛司]

とうもろこしの焼きリゾット [グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

ラディッキオのリゾット

 白子のポワレと黒トリュフ添え [グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

[スープ]

たけのこのスープ [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]

菜の花のズッパ [ヴィラ アイダ／小林寛司]

ファリナータ [フィオッキ／堀川 亮]

ハニーキャベツとゴルゴンゾーラ [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]

れんこんのスープ [パッソ・ア・パッソ／有馬邦明]

にんじんのスープ [パッソ・ア・パッソ／有馬邦明]

赤ピーマンのポタージュ [グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

アクアコッタ [フィオッキ／堀川 亮]

大根のスープ

 のどぐろとフォアグラのポワレ [グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

トフェイヤ [フィオッキ／堀川 亮]

なすのズッパとつるむらさき、うなぎのコンフィ [ヴィラ アイダ／小林寛司]

じゃがいものパッサートとカッチョカヴァッロ [ヴィラ アイダ／小林寛司]

フェネルとオクラのスープ [パッソ・ア・パッソ／有馬邦明]

グレープフルーツとわさびのスープ [グットドール・クラッティーニ／倉谷義成]

トマトのズッパ [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]

4 メインディッシュを引き立てる野菜づかい

〔魚料理〕

- すずきのポッリート きゅうりのソース [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]
かさご あわびと黒大根 それらのピューレ [ヴィラ アイダ／小林寛司]
ひらめとたけのこ わらびのソース [ヴィラ アイダ／小林寛司]
黒鯛のソテー 黒キャベツの煮込み [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]
桜鯛と新じゃがいも、新玉ねぎ、新にんにくの香り蒸し [ヴィラ アイダ／小林寛司]
あんこうときのこの軽い煮込み [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]

〔肉料理〕

- 鶏もも肉とパプリカの米詰めロースト [ヴィラ アイダ／小林寛司]
鴨とねぎ 大麦 ねぎのジュ [ヴィラ アイダ／小林寛司]
鶏胸肉の軽いポッリート レタスのソテー [リストランテラ・バリック／伊藤延吉]
鳩とグリーンピース [ヴィラ アイダ／小林寛司]
焼き野菜のブロードのとり方 [ヴィラ アイダ／小林寛司]
仔牛のカツレツ トマトソース [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]
牛テールの煮込みとうきのアグロドルチェ [ヴィラ アイダ／小林寛司]
仔羊とアーティチョーク、小さなズッキーニ、
カレープラント、フェネルの花 [ヴィラ アイダ／小林寛司]
仔羊のロースト ふきのとうソース [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]
桜ひれ肉のソテー 新ごぼうのソース [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]
万願寺唐辛子のサルシッチャ [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]
ほろほろ鳥とホワイトアスパラガス [ヴィラ アイダ／小林寛司]
豚ばら肉とビーツのポッリート [リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]
豚すね肉のコンフィとちりめんキャベツ うずら豆 [ヴィラ アイダ／小林寛司]
野うさぎのロースト、シヴェソースとちぢみほうれん草のソース
[リストランテ ラ・バリック／伊藤延吉]

基本・補足レシピ

野菜別索引

取材店一覧