

## 【アロマフレスカのイタリア料理】目次

はじめに

アロマフレスカと私

本書の料理解説について

### 第 I 章 魚料理

穴子の香草蒸し、フレッシュトマトの香り

あおりいかのカルパッチョ仕立て

子持ちやりいかの炭火焼き、菜園風

ほたるいかとホワイトアスパラガスのグラタン仕立て

四万十川産鮎の炭火焼き、アロマフレスカ風

赤座海老のクルード

オマールの温製インサラータ、レモングラスとヘーゼルナッツ風味

子持ち鮎とだだ茶豆、水菜のリゾット

焼きタラバ蟹のサラダ仕立て、アロマフレスカ風

上海蟹のスープとフォワグラのフラン

かわはぎのカルパッチョ仕立て

戻り鰹のカルパッチョ、フレッシュトマト風味

とり貝の炙りとジロール、あおさ海苔のズッパ

鮑とポルチーニの冷たいスープ

しゃこと地蛸、黒大根のアグロドルチェ

蛸のリゾピラフ

赤座海老のリゾピラフ

かすべと黄にらのタリオリーニ、からすみ添え

のどくろの天火焼き、たで風味

石鯛のポワレ、花ズッキーニ添え

甘鯛のうろこ焼き、香草風味

おこぜのポワレ、夏ポルチーニ添え

くえの炭火焼き、石川いも添え、パッシート風味

平鱸のアル・サーレと早春の野菜

きんきの海藻ココット蒸し

真鱈白子のフライパン焼き、からすみとラディッキオ添え

## 《コラム1》

魚介の隠し技

あおりいか／しゃこ／とり貝／蛸

## 《コラム2》

魚介のココット焼き

魚介のココット焼きの基本プロセス

真鯛と地蛤、菜の花のココット焼き

真鱈白子と帆立と地蛤、かぶのココット焼き

鮎魚女と地蛤、ホワイトアスパラガスのココット焼き

めぬけと地蛤、2種のキャベツのココット焼き

太刀魚と地蛤、きのこのココット焼き

のどくろと地蛤、枝豆と黒大根のココット焼き

## 第Ⅱ章 肉料理

和牛のビステッカ、アロマフレスカスタイル

アロマフレスカ流 ビステッカの極意

ほろほろ鳥のラゲーとポルチーニのガルガネッリ

仔うさぎと新ごぼう、ルーコラのタリアテッレ

和牛しっぽとふきのとうのピーチ

桜肉のカルパッチョ仕立て、プンタレッラ添え

仔山羊のスパイス塩ロースト、新ゆり根とフォンティーナ、秋トリュフ風味

うずらの炙り焼き、黒トリュフと花椒風味

バスク仔豚のヴァリエーション

窒息鳩の炙り焼き、花にらと夏トリュフ風味

仔うさぎの香草ロースト、狩猟風内臓ソース

蝦夷鹿のロースト、冬のきのこ添え

猪のロースト、ジロール、トランペット、辛味大根と秋トリュフ

シャラン鴨のロースト、ごぼう風味、アンディーヴ添え

## 第Ⅲ章 野菜料理

ホワイトアスパラガスのフリット、サルサ、バニエツト添え

春の香りのスープ

空豆のスフレ風オムレツ

白トリュフ卵の目玉焼き  
フレッシュポルチーニの炭火焼き  
リコッタのニョッキ  
赤茄子と海胆のカペッリーニ

### 《コラム3》

野菜のココット焼き

野菜のココット焼きの基本プロセス

ズッキーニのココット焼き

白菜のココット焼き

赤茄子のココット焼き

とうもろこしのココット焼き、フォワグラと花椒風味

新玉ねぎのココット焼き

カリフラワーのココット焼き

安納いものココット焼き、フロマージュ・ブランとアニス風味

[一覧表] 野菜のココット焼きいろいろ

### 《コラム4》

旬の野菜のアーリオ・オーリオ

田芹のスパゲッティ、アーリオ・オーリオ

たけのこのスパゲッティ、アーリー・オーリオ

カルチョフィのスパゲッティ、ラルド添え

松茸のスパゲッティ、アーリオ・オーリオ

## 第IV章 ドルチェ

白桃のコンポート、アールグレイとミントのジュレ

栗のオープン焼き、ココナッツのジェラード添え

無花果のスパイスシロップ煮、ライチのジェラート添え

巨峰のジェラート、デラウェアとモスカートのジュレ

林檎のミルフィーユ仕立て

珈琲のクラッシュゼリーとバイマックルーのジェラート

フォンダン・ショコラと白トリュフのジェラート

苺のスープ仕立てと綿あめ

黒トリュフのスフレ

アロマフレスカ流 失敗しないスフレの枝

## 《コラム5》

味に深みを、香りに変化を

料理をささえる 小さな脇役たち

料理解説

補足のレシピ

ブロード／自家製加工品／材料の下処理

シェフの仕入れ帳

主要素材別 料理索引

著者プロフィール