

## 【ナポリ野菜料理】目次

おおらかさと豊かさ。南イタリアの野菜料理

ひとつの素材を、飽きずに食べるための工夫

素材と季節感

シンプルゆえのむずかしさ

この本のレシピを読む前に

ズッキーニのスカーペーチェ

ズッキーニと卵のミネストラ

ネラーノ風ズッキーニのスパゲッティ

ズッキーニとパプリカの棒切りフリット

ナスのパルミジャーナ

ナスのグリルマリネ

揚げナスのマリネ（ナスのスカーペーチェ）

揚げナスのパルミジャーノ風味

カツオの瞬間スモーク、ナスのスカーペーチェとトマト添え

サンマのマリネ、ナスのスカーペーチェとクスクス添え

イワシのマリネとトマト、焼きナスのマリネ、山羊乳のフロマージュ・ブラン

ナスのポルペッタ

太刀魚のフリット、揚げナスのパルミジャーノ風味添え

ナスとパスタのティンバッコ

ナスのスカルポーネ、リコッタとンドウイア入り

ペペロナータ・ナポレターナ

シシトウのトマトソースあえ

シシトウのパスタ

トマトの使い方、「多かれ少なかれ」の極意

ある種究極のトマトソースのスパゲッティ

カポナータ風ニョッキ

ソレント風ニョッキ

プロヴォーラ入りサルシッチャの煮込みソース、手打ちオレッキエッテ

サンマルツァーノのミネストラ

サワラのマリネ、砕いたナポリ風カポナータ添え

ドライトマトとオリーヴ、若いペコリーノのおつまみ  
青豆のサラダ、アグロ仕立て  
ソラ豆のサラダ、ミント風味  
サヤインゲンのズッパ  
手長ダコのグリル、ソラ豆とリコッタのサラダ、ンドウイア入り  
仔羊とエンドウ豆の煮込み、卵とチーズ入り  
インゲン豆のクリームのリングイネ  
エンドウ豆とパスタの煮込み  
ルーコラのペーストであえたリングイネ  
カボチャとパスタの煮込み  
カボチャのスカパーチェ  
鳩のフリット、カボチャと鳩レバーのパテ添え  
タリオリーニのレモンソース、アマルフィ風  
ラディッキオ・タルディーヴォのグリル  
ラディッキオ・タルディーヴォのスフォルマート、  
蒸しアナゴとアナゴのラグー・ジェノヴェーゼ添え  
ラディッキオ・タルディーヴォと鶏レバーのリゾット、赤ワイン風味  
馬肉のカルパッチョ、プンタレッラ添え  
フリリエッリのソテー  
スカローラのソテー  
白インゲン豆とスカローラのズッパ  
黒キャベツのブルスケッタ  
スカローラのピッツァ・バリジーナ  
黒キャベツのフリットとウナギのフリット  
古典的なチーマ・ディ・ラーパのオレッキエッテ  
青菜とカキのリゾット  
パスタとブロッコリ・ディ・ナターレのミネストラ、ラルド・ディ・コロナータ風味  
ミネストラ・マリタータ  
ナポリ風キャベツとお米の煮込み  
ライチョウの炭火炙り焼き、  
ナポリ風キャベツとお米の煮込みとサルシッチャのソース添え  
ノドクロのタリアータの魚醤風味、温かいキャベツと米のサラダ添え  
カリフラワーのフリット  
カリフラワーのサラダ  
カキとカリフラワーのクレーマのオープン焼き  
カリフラワーのサラダ、バッカラ・マンテカート添え

ウイキョウとオレンジと黒オリーブのサラダ  
ウイキョウのグラタン  
ウイキョウのフリット、甘エビのカクテル添え  
ウイキョウのピューレ  
カキとウイキョウのリングイネ、コラトウーラ風味  
春のキャベツのサラダ、アニス風味  
モッツアレッタとナスを詰めたアナゴのフリット、アニス風味の春キャベツのサラダ添え  
アーティチョークの蒸し煮  
アーティチョークのリゾット  
スルメイカとジャガイモとアーティチョークの蒸し煮、アマルフィ風  
新玉ネギを使った「にせっぱちジェノヴェーゼ」のペンネ  
トロペア産赤玉ネギのジャム  
詰めものをしたイチジクのフリット  
マグロのステーキ、地中海風、ポテトフライ添え

白インゲン豆のサラダ  
タコと白インゲン豆のサラダ  
干しソラ豆のピューレ、小松菜添え  
針イカの新子とブリアンゼッタのグリル、干しソラ豆のピューレ添え  
レンズ豆と栗のズッパ  
黒オリーブ、ケイパー、アンチョビのペーストのキタツラ  
クルミソースのフジッリ

補足のレシピ