

【イタリア料理の技法】

目次

技法からのアプローチ

●ゆでる

ボッリート・トマト

ジェノヴァ風チーマ

ローマ風コッパ

肉のブロード／魚介のブロード

●揚げる

アーティチョークのユダヤ風

魚介のフリット

小魚の甘酢漬け

脳みそと胸腺肉のフリット

モッツアレッタ・チーズの重ね揚げ

ミラノ風仔牛のカツレツ

●煮る

サルサ・ボロニエーゼのガルガネッリ

ミネストローネ

カポナータ

トラステヴェレ風トリッパの煮込み

ピアチェンツァ風ストラコット

カッスーラ

仔羊のプロデッタート

ミラノ風オツソブーコ

ズッパ・ディ・ペーシェ

イカ墨のリゾット

スーゴ・ディ・カルネ

サルサ・ディ・ポモドーロ

●焼く

仔牛のスカロッピーネ、ロンバルディア風
アーティチョーク詰め仔牛のインヴォルティーニ
サルティンボッカ、ローマ風
仔羊のカッチャトーラ
鶏のジャンボネット、漁師風
ヴェネチア風レバーのソテー
腎臓のソテー
ミックス・グリル
メカジキのインヴォルティーニ
鶏の悪魔風
スズキの香草焼き
アリスタ
牛フィレ肉の紙包み焼き
ナスのパルミジャーナ
ウイキョウのパルマ風

●酢漬け・オイル漬け

海の幸のマリネ
野菜の酢漬け
野菜のオイル漬け
ヒシコイワシのオイル漬け

●技法に関する用語解説

プリーモ・ピアットの探究

- イタリア全国生パスタ紀行
- 小麦とは、小麦粉とは、パスタとは
- パスタのクオリティを決めるもの
- パスタをゆでるキーワード
- 自家製パスタ フェットウッチーネ／トマトペーストを練り込んだラヴィオリ
- 17のリッチェッタから探るプリーモ・ピアットのおいしさのコツ

PASTA

ニンニクと赤トウガラシのスパゲッティ
スパゲッティ・カルボナーラ
アサリのスパゲッティ

ジェノヴァ・ペーストのスパゲッティ
リングイーネ、カニとアカザエビのソース
ヴェジタリアン風ペンネ
フズィッリ、グリーンアスパラガスとケイパーのクリームソース
鴨のラグーのフェットウッチーネ
トウモロコシとマスカルポーネ・チーズのフェットウッチーネ
鯛とホタテ貝のラヴィオリ、セージ風味

RISOTTO

ミラノ風リゾット
ポルチーニ茸といろいろなキノコのリゾット
魚介類のリゾット

GNOCCHI

ジャガイモのニョッキ、フォンティーナ・チーズのソース
サーモン入りのニョッキ、オーロラソース

PIZZA・FOCACCIA

ピッツァ・マルゲリータ
フォカッチャ

[座談会] イタリア料理をより深く理解するために

第1部 イタリア料理の学び方

第2部 厨房からのメッセージ

イタリアの風土

アチエート（酢）の基礎知識

オリーブ油の基礎知識

メニューを書くためのイタリア語入門

主素材別料理名さくいん