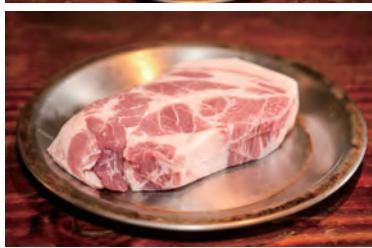


豚肩ロースのピザ職人風



材料

豚肩ロース	300g
ホールトマト(ダイスカットされている缶詰)	200g
塩	適量
キノコ	50g
玉ねぎ(スライス)	1/4個
チーズ(板状でなくてもピザ用シュレッド等でも可)	適量
白ワイン(銘柄は何でも良い)	適量
オリーブオイル	適量
バジル	少々



Point!!

初めて豚肉を炒めた時に出た“うま味”をそぎ落とすようにゴムベラを動かしてください。この作業を“デグラッセ”と呼びます。



- ① 豚肉をカットする(脂身はカット)。片面だけ全体的に塩をパラリとかける。

Point!!

焼き色が付くまで(裏を見ながら)触らない!!!豚肉が縮んできて反ってくるので押さえながら焼きましょう



- ② フライパンに油(どんな油でも良い)を入れ、強火にする。豚肉が重ならないように並べ、中火にする。



- ③ 焼き色が付いたら裏返し、裏面も焼き、色が付いたら油を切りながら豚肉をお皿にあげる。



- ④ フライパンに残った油を捨て、キッチンペーパーで残りの油もふき取る。もう一度フライパンに油を入れる。



- ⑤ 中火にしてから、フライパンに玉ねぎとキノコを入れ炒める。塩をかけ更に炒める。



- ⑥ 白ワインを入れ、ゴムベラで炒める。



- ⑦ ホールトマトを入れ煮詰め、そこにひと塩ふる。



- ⑧ 豚肉を重ならないようにフライパンに戻す。



- ⑨ 豚肉をひっくり返しなじませる。それぞれの豚肉の上にチーズを乗せる。



- ⑩ 蓋をし、弱火で2分待つ(チーズが溶けるまで)。豚肉だけをお皿に盛り付ける。



- ⑪ フライパンに残った具材を更に煮詰め、香りづけにオリーブオイルをふりかける。



- ⑫ お皿の豚肉の隙間を埋めるように⑪を盛り付け、上からバジルをふりかけて、出来上がり!