

European PDO cheeses

ENJOY
the taste of life



ペコリーノ・ロマーノDOPでお料理に一工夫

より美味しく、より楽しく
料理を変える12の新しいレシピ



欧州連合の助成金によるキャンペーン

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**





イジデ・デ・チェーザレ

二つの味覚を融合させることができる多彩な料理人
それは、甘さと塩辛さ

イジデ・デ・チェーザレは、シンプルを極めつつもツボを押さえたボン・トン料理を得意とし、食通の洗練された味覚をも満足させることのできるシェフです。
アガタ・パリゼッラ、ハインツ・ベック、サルヴァトーレ・タッサ、ジャンフランコ・ボロニエージ、マルコ・カヴァルツチといった名シェフや、国際的に有名なパティシエのジーン・ファブリといった偉大な師匠たちが、彼女に料理に対する真の愛情を伝えてきました。イジデが提供する料理には、



変化をつけることはなんて楽しいのでしょう

いつも新しくて美味しい料理を作りたい。ペコリーノ・ロマーノDOPを使えばそんな願いも叶えることができます。バリエーションの可能性は数多く、様々なシチュエーションで役立ちます。

親しい友人を招いたディナーなど特別な機会で、ペコリーノ・ロマーノDOPの味は魅力的なアクセントとなることでしょう。

前菜からデザートまで、驚きの連続



偉大なシェフのインスピレーションと才能、そしてペコリーノ・ロマーノDOPの比類ない味から生まれた素晴らしい 極上の

料理のフルコースをご覧ください。素晴らしい味覚のパノラマ、五感で味わう唯一無二の喜び

常に最高品質の季節の地元産食材が使われています。

また彼女は、イタリア国内外における国際的イベントの主要役や、料理およびパティシエのスクールでも講師を務めるほか、美食をテーマとしたイタリアの主要なテレビ番組でも特別ゲストとして活躍しています。

さらに、Excellence Magazine誌に定期コラムを執筆しているほか、「イタリア料理の歴史を変えた100人のシェフ」（モンダドーリ出版、マッシモ・ブットウーラによる序文）や「成功の味」といった本の出版にも貢献しています。
数多くの権威ある仕事の中でも、シェフのハインツ・ベッ

クが経営するミシュラン3つ星レストラン「ラ・ペレゴラ」と、シェフのマルコ・カヴァルツチ経営のミシュラン2つ星レストラン「ラ・フラスカ・カストロカーロ・テルメ」における、キッチンおよびパティスリーチームの責任者としてのキャリアは特筆すべきでしょう。

こうした一流レストランで得た経験により、彼女がシェフ兼オーナーを務めるレストラン「ラ・パロリーナ」（アックアペンデンテ市、ヴィテルボ県）は、2020年に初めてミシュランの星を獲得しました。

チーズと洋梨のリゾット



材料：

カルナローリ米	150グラム	洋梨	
野菜スープ	適量	水	100グラム
エクストラバージン オリーブオイル		砂糖	100グラム
醤油		レモンバーム	
ペコリーノ		フェンネル	
バター		ズッキーニの花	



手順：

- 小鍋に水、砂糖、さいの目に切った洋梨を入れて煮ます
- シチュー鍋にエクストラバージンオリーブオイルを入れて温めます
- 米を加え、火を通します
- 醤油を加え、熱いスープを注ぎます
- スープを足しながら火が通るまで調理します
- 最後にサイコロ状の冷たいバターとペコリーノを加え、火を止めてから混ぜます
- リゾットを盛り付け、洋梨とハーブで飾ります





ペコリーノ・モッツアレラチーズ・糸状ズッキーニを詰めたズッキーニの花



材料：

ズッキーニの花	5つ	ブラックオリーブ
ズッキーニ	2本	バジル
モッツアレラ	100グラム	エキストラバージン オリーブオイル
ペコリーノ	30グラム	レモン
レーズン		塩
松の実		



手順：

ズッキーニの花を洗い、みじん切りにしたモッツアレラとペコリーノを混ぜます
ズッキーニを糸状に切り、オイル、レモン汁、塩と和えます
松の実を炒り、オリーブをみじん切りにします
ズッキーニの花を蒸します
糸状ズッキーニの上に蒸した花を盛り付け、レーズン、松の実、みじん切りにしたオリーブを散らし、バジルで飾ります



ズッキーニの花とペコリーノのフライ



材料：

小麦粉	250グラム	バジル	
水	210グラム	セージ	
ペコリーノ	100グラム	大豆油	
ビール酵母	5グラム	ソース	
ズッキーニの花		生クリーム	100グラム
ニワトコの花		ペコリーノ	100グラム



手順：

酵母を水と混ぜてから小麦粉に加えてこね、発酵させてから、カットしたペコリーノとズッキーニの花、ニワトコ、千切りしたセージ、バジルを加えます。
生クリームを沸騰させ火からおろし、粉状にしたペコリーノを加えて泡だて器で混ぜ、ハンドミキサーにかけてからしばらくおきます。
成形した生地を熱したオイルで揚げ、ソースを添えて熱いうちにサーブします





ジビエとペコリーノのラグー、ポレンタ添え



材料：

イノシシ肉	500グラム	ポレンタ	
にんにく		水	750グラム
タマネギ		ポレンタ粉	150グラム
ショウガ		サフラン	適量
トウガラシ		ペコリーノ	100グラム
醤油		ポレンタチップス	
トマトペースト		水	1500グラム
エクストラバージンオリーブオイル		ポレンタ粉	200グラム
フレーク状ペコリーノ		塩	8グラム
アグレッティ		香料	



手順：

イノシシ肉を細かく切ります。
玉ねぎ、にんにく、とうがらしを炒め、肉を加え、醤油少々を加えて混ぜ合わせます。それからしょうが、トマトペースト、とうがらしを加え、ひたひたになるまで水を加え約2～3時間煮ます
調理したポレンタを布巾またはオーブンシートに広げ、70度で乾かしてから揚げます。
調理したポレンタにペコリーノを加え、型に流し込み固めます。
アグレッティを湯がき、オイルと塩を和えます
切ったポレンタの上に、肉、アグレッティ、ポレンタチップスを盛り付け、ペコリーノフレークを振りかけて仕上げます。



タコ・ポテト・ペコリーノ



材料：

タコ	1杯	シトラスマスタード
ジャガイモ	4つ	赤タマネギ
パン粉		酢
ペコリーノ		砂糖
ワイルドフェネル		

手順：

タコを水で柔らかくなるまで茹でます。
じゃがいもの皮をむき、角切りにして茹でます
赤玉ねぎの千切りに水200グラム、ワインビネガー
50グラム、砂糖50グラムを加え、煮ます
タコの足にパン粉とペコリーノをまぶします
フライパンにエクストラバージンオリーブオイルを
熱し、タコとジャガイモを炒め、仕上げにフェネル
を加えます
お皿に盛り、タコに少量のマスタードを乗せ、最後
に甘酸っぱく仕上げた赤タマネギをのせます





リコッタチーズ・ペコリーノ・豆のトルテッリ



材料：

パスタ		白玉ねぎ	1/2個
小麦粉 タイプ00	300グラム	えんどう豆	100グラム
水	150グラム	そら豆	100グラム
詰め物		エキストラバージン オリーブ オイル	
羊乳のリコッタ	250グラム	塩	
ペコリーノ	150グラム	胡椒	
レモンの皮		えんどう豆のスプラウト	
胡椒			
ナツメグ			



手順：

生地をこねて休ませます
リコッタチーズを濾し、ペコリーノとその他の材料を加えます
生地を伸ばし、ラビオリを作ります
みじん切りにした玉ねぎを、エキストラバージンオリーブオイルをひいた鍋に加えて茶色になるまで炒め、そら豆と皮をむいたえんどう豆、少量の水を加えてから塩、こしょうで味を整えます。
ラビオリを蒸してから焼きます。
皿に盛った豆のうえに、トルテッリを置き、スプラウトで飾ります



ポーチドエッグ ペコリーノクリームとハーブ添え



材料：

卵	5個	レモンバーム
ペコリーノ	200グラム	ミント
生クリーム	300グラム	コミヤマカタバミ
パン粉		エキストラバージン オリーブオイル
小麦粉	適量	バルサミコ酢
バジルの房		種子油

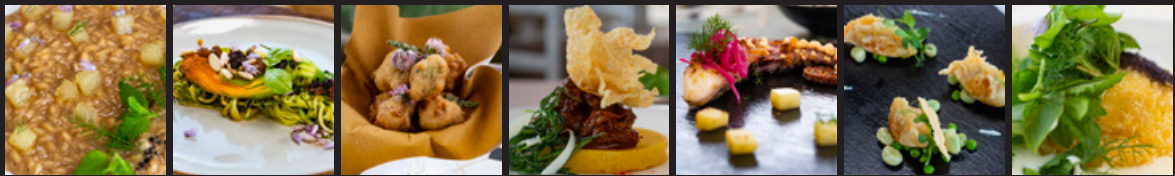


手順：

生クリームを温め、火からおろしたらペコリーノを加えます
ポーチドエッグを4個用意します。冷ましてから小麦粉をまぶし、溶き卵にくぐらせパン粉にまぶしてから揚げます
お皿にクリームをのせてから卵を置き、エキストラバージンオリーブオイルとバルサミコ酢で和えたハーブで飾ります







enjoythetasteoflife.com



本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを示すものであり、著者が単独で責任を負うものではありません。掲載内容が使用される場合、欧州委員会および欧州研究執行機関（REA）は、一切の責任を負いません。