

新発見!
おいしい
奈良



鶏むね肉のコートレッタ

作り方

ソース

- 1 三橋トマトを湯むきし、1cmの角切りにする。
- 2 にんにくをみじん切りにする。

- 3 鍋に2とバターを入れて火にかけて、弱火で香りがでるまで炒める。
- 4 3に1を加えて煮詰め、チキンコンソメで味を調える。

コートレッタ

- 1 パン粉をフードプロセッサーで細かくする。
- 2 チーズを細かく切る。
- 3 にんにくをみじん切りにする。
- 4 1、2、3をビニール袋に入れて混ぜ合わせ、バットに出す。
- 5 鶏むね肉の皮を取り除き、薄くそぎ切りにする。
- 6 まな板の上に5を置き、ラップをかけて、麺棒で両面を端から叩いて伸ばす。

- 7 6の両面に塩、こしょうをふり、小麦粉、卵、4の順に付ける。
- 8 フライパンを熱してからオリーブオイルを入れ、7の両面を焼く。
- 9 8にバターを加えて、両面にバターの香りを付ける。
- 10 両面に焼き色が付けば皿に盛り付け、4のソースをかけて完成!

材料(4人分)

ソース

- 三橋トマト……………1個
- にんにく……………1片
- バター……………20g
- チキンコンソメ……………2g

コートレッタ

- 鶏むね肉……………1枚
- 小麦粉……………適量
- 卵……………適量
- パン粉……………100g
- チーズ(ピッツァ用)……………50g
- にんにく……………3片
- オリーブオイル……………70g
- バター……………10g
- 塩、こしょう……………適量

調理のポイント

- 7でパン粉を押し付けるようにして、たっぷり付けてください。
- 8と9で鶏肉をフライパンの上で回しながら焼くと、鶏肉が焦げ付きにくく、火が通りやすいです。

クックパッドではレシピを各料理工程の写真付きで公開しています。過去に掲載したレシピもありますので、ぜひご覧ください。
cookpad.com/kitchen/17785493



三橋トマトとは

大和郡山市三橋地区で、若手の農家がこだわりの栽培方法で育てているトマトです。



ハウス栽培で、樹上完熟させたみずみずしい三橋トマトは、近くのスーパーマーケットでも販売されるなど、地産地消にも取り組んでいます。ピッツェリアサンパーペーでは、三橋トマトを使用した料理が楽しめるほか、収穫時期には店頭でフレッシュな三橋トマトが購入できます。

レシピ考案者

ピッツェリアサンパーペー
 代表 まつばら あけみ 松原 朱美 さん



お店の紹介 **ピッツェリアサンパーペー**

イタリアの古城のような店内で、本格石窯ピッツァを味わえます。地元的新鲜な野菜や産地直送の旬の魚介を使ったコース料理やアラカルトも提供しています。



所 大和郡山市北大工町12 ☎0743-52-2200
 時 ランチ:11時~14時、ディナー:17時~21時
 休 火曜・第2月曜