

鶏肉とじゃが芋のカルトッチョ ホイル包み焼き

— 使用材料 —

・鶏胸肉	…………… 1枚	・キノコ	…………… 1口大
・セロリ	…………… 1/2本	・椎茸	…………… 2個
・じゃが芋スライス	…………… 4枚	・バター	…………… 適量
・アンチョビ	…………… 2～3枚	・EXヴァージンオイル	…………… 適量
・ミニトマト	…………… 6個	・塩、胡椒	…………… 適量
・セージ	…………… 2枚		

— 作り方 —

- ① 鶏胸肉は包丁をねかせて一口のそぎ切りにし、各野菜をカットします。
- ② 食材に塩をふり、EXヴァージンオイルとバターを真ん中に塗って、食材、アンチョビ、トマト、セージを乗せます。
- ③ 空気が逃げないようにホイルできっちり包み、端から細かく何度も折り込んでいきます。
- ④ 炭火の中に5～10分入れたら…

☆出来上がり☆

カルトッチョとは、

イタリア語で紙の包み焼きのことをいいます。

主に魚介を使うことが多いのですが、肉が使われるときも。

包み焼きにすることでふっくらと仕上がリ、魚介や野菜の旨味が、染み出てとてもおいしくなります。

包んだ紙を開いた瞬間、湯気や香りが立ち込め、幸せな瞬間が訪れる一品です。

— MEMO —

