

マンガリツァと三浦野菜のアッロスト ンドゥイヤ添え



〈材料 (10人前)〉

マンガリツァ豚ロース 1kg、レディース大根 1/4個、小かぶ 1個、紫小かぶ 1個、石川芋 1個、小芋 2個、四角豆 2本、バターナッツスクアッシュ 1/20個、ズッキーニ (黄・緑) 各 1/5個、ピーツ 1/4個、ポモドリーノ (赤・黄・オレンジ) 各 2個、ミニアスパラガス 8本、パプリカ (赤・黄) 各 1/5個、紅白ラディッシュ 3個、ニンニク 3片、ガエタ産ブラックオリーブ 10個、セージ・タイム・ローズマリー各 1枝、ンドゥイヤ 50～60g

〈作り方〉

■マンガリツァ豚はタコ糸で縛り、岩塩、粗挽き黒胡椒、ブレンドしたスパイス (ブラックペッパ

ー・ジンジャー・ナツメグ・クローブス) で10時間マリネする。そのあと水で洗い、オリーブオイルを熱したフライパンで表面に焼き色をつける。アルミホイルで巻いてスチームコンベクションオープンで110℃で45～50分火を入れる (芯温 42℃設定)。

■ココットにオリーブオイルとニンニク、ブラックオリーブをソテーしてセージ、タイム、ローズマリーを投げ込んで香りを出したところでハーブを取り出す。すべての野菜をそこにに入れてオープンでローストする。さきほどの肉をそこに合わせてハーブも戻す。

■ンドゥイヤをほくほくしてエクストラバージンオリーブオイルでのばしてカップに入れる。



東京都中央区銀座 5-4-6
ロイヤルクリスタル銀座 8F
TEL 03-3569-3344

- 営業時間
11:30～15:00 (14:00L・O)
17:30～23:30 (22:00L・O)
- サービス料 10% (夜のみ)
- カード 可
- 席数 72
- 個室 3室
- 提携駐車場 西銀座駐車場



中原弘光

1975年宮崎県生まれ。エコールキュリニール大阪あべの辻調理専門カレッジ卒業後、渡仏。「Royal Champagne」等で修業を積み帰国。フォーシーズンズホテル椿山荘 東京の「ピー

チェ」、フランス料理店「ぎんきょう」を経て、「リストランテ キオラ」で料理長を務める。09年8月に「シルベラード」の総料理長に就任。

「当店では毎日食べたくなるイタリア料理を心掛けています」と語るのは今年8月に「リストランテシルベラード」の総料理長に就任した中原弘光氏。そして今回、おすすめとして紹介してくれたのがマンガリツァ豚と多彩な三浦野菜をローストした一品である。

「マンガリツァ豚はやわらかい肉質と旨味豊かな脂身が特長の豚肉です。イベリコ豚よりも優しい味わいなので、野菜との相性はとても良いですね」と中原氏。

マンガリツァ豚はハンガリー原産の希少な豚で、ハンガリー政府が国家遺産に認定した。食べられる国宝であり、最近日本でも使用する料理人が増えている豚肉だ。

そしてこの肉とともに、秋から冬にかけての三浦野菜を各種ふんだんに盛り込み、ンドゥイヤを添えて提供するというのが中原氏のスタイルである。ンドゥイヤは豚の脂身や内臓を唐辛子とともに腸詰めにしたカラブリアの郷土料理であるが、中原氏はこれをほくほくしてエクストラバージンオリーブオイルで伸ばし、カップに入れて提供。唐辛子の辛味と肉の旨味を合わせたンドゥイヤをソースのようにしてマンガリツァ豚と野菜を味わってもらう趣向である。

リストランテ シルベラード

Ristorante SILVERADO