

ブルスケッテ

Bruschette



お勧めのペアリングワイン

トスカーナ産のバランスが良い白ワインがお勧めです。ロゼワインや軽めの赤ワインなどもお勧めです。

例: タレンティ (WoW, OOPS!), キャンティなど...

ブルスケッテ クラッシケ

Bruschette classiche

クラシックなブルスケッタ

Ingredienti 材料 2人分

-Preparazione 準備時間 2分 -Cottura 調理時間 10分

4切れ パン (パンドカンパーニュ(田舎パン)、バゲット、ハード系のパンなど)

1/2 拵 ニンニク

エクストラバージン オリーブオイル (タレンティ使用)

塩

Preparazione 作り方

1.厚さ 2 cm 程の薄切りにしたパンの両面を焼き目がつくまで、ガリガリに焼きます。(炭火焼き、グリルパン、フライパン、オーブン、トースターなどで焦げ目をつける)

2.パンが温かいうちに、ニンニク断面をパンの表面全体に軽く(力を入れずに)擦ります。食べる直前にオリーブオイルをかけたら出来上がり♪

ブルスケッタ アル ポモドーロ

Bruschette al pomodoro

トマトのブルスケッタ

Ingredienti 材料 2人分

-Preparazione 準備時間 20分 -Cottura 調理時間 10分

4切れ パン (左参照)

6個 ミニトマト(完熟トマト)

1/2 拵 ニンニク

1束 生バジル

乾燥オレガノ

エクストラバージン オリーブオイル (タレンティ使用)

塩

ブラックペッパー

Preparazione 作り方

1.トマトを 1 cm 角に切り、ボウルに入れます。(大きいトマトは種を取りのぞく)塩を加えて混ぜます。

2.①に、バジルを小さくちぎって加え、オレガノとブラックペッパー、オリーブオイル大さじ 4 杯を加えて、混ぜ合わせます。15分ほど(冷蔵庫 1 時間)ほどおきます。

3.パンをトーストし、ニンニクを擦ります(左参照)。②のトマトを、パンの端まで満遍なくのせ、オリーブオイルを垂らしたら出来上がり♪

トスカーナ州の郷土料理 "BRUSCHETTA ブルスケッタ"とは...

ブルスケッタは、イタリア語で単数だとブルスケッタ (Bruschetta)、複数だとブルスケッテ (Bruschette)といます。皆様もご存知の通り、いまや世界中でも有名な前菜料理です。名前の由来は、炭火で炙ったという意味の "ブルスカーレ(Bruscare)" だと、いわれています。

ブルスケッタが郷土料理になっている州は、実は代表的なトスカーナ州だけでなく、お隣のウンブリア州、ナポリのあるカンパーニャ州、南に下りプッリャ州、カラブリア州、マルケ州など多く存在します。定番の**トマトのブルスケッタ**は、トマトだけのものから玉ねぎ入りだったりと作り方は異なりますが、どの州でも食べられます。他にも、季節の野菜や生ハムやアンチョビなど、パンの上に各々の具材がのっていて、ベジタリアンから老若男女まで好む前菜として各地で愛されています。

代表的な中央イタリアの**トスカーナ州**とウンブリア州は、粉まで厳選されているほど名物である**"塩なしのパン"**を使用する事が不可欠です。そして、少し辛味のあるフレッシュで美味しい、エクストラ バージン オリーブオイルを、たっぷりとかけるのが特徴です。オリーブオイルの産地ならではの食べ方で、クラシックなものはオリーブオイルと、ニンニクと塩だけの素朴なブルスケッタです。とくに初秋の絞りたて、ノヴェッロ オリーブオイルの味をブルスケッタでシンプルに、地元ワインと楽しむのも醍醐味です。

この料理は、中央イタリアの家庭で残った、硬くなった"塩なしのパン"を使った、節約料理が始りだといわれています。今ではブルスケッタをする為に、焼きたてのパンを残しておき、1日ほど少し乾燥させて作る人もいます。イタリア郷土料理の、**基本中の基本**のトースト料理は、逆にイタリア語で検索しても、ネット上に家庭的で本場のレシピがあまり存在しません。それでいて、色々な国の方が作っているレシピをイタリア人の家族に観せても、NO (違うよ)という答え。。。

イタリアの家庭やレストランなど作り手によって、それぞれの味が違いますが、イタリアのシェフ達がよく言う、正しい美味しいブルスケッタの**ポイント**は、具材をパンの真ん中だけに乗せない事！...なぜなら、一口目から平等に美味しくする為。ニンニクを擦りすぎない事！...パンの粉の香りや、オリーブオイルなど、繊細な素材の味がわからなくなるから。パンをしっかり、こんがり焼く事！...なぜなら、香ばしく美味しいから、トマトなどを具のせてパンがふやけてしまわない様にする為。などなど、いろいろな定義があります。シンプルで簡単な郷土料理だから、ストーリーやイタリア人のこだわりを知ってこそ。こうして伝統が受け継がれる料理なのだなど、私はいつもイタリア料理に敬意をはらいます。

今回はシンプルに、トスカーナの新作ワインを楽しんでいただける様、伝統的で素朴なレシピをご紹介します。日本のどこのイタリアンでも、食べれる前菜の一つですが、皆さま作ってみたことはありますか？ぜひ簡単でワインも進むと思いますので、この夏に作ってみてくださいね。

P.S 新作のもうひとつでもある、**タレンティのオリーブオイル**をかけていただくのもお勧めですよ。

#料理家RIE