

BON APPETIT -net.com

Mars, 2016 No.55

# イタリア・ロンバルディア産 フレッシュ・ザンポーネのご紹介

Zampones (Pied de cochon) BIO de region Lombardia arrivent !!!

## ■ザンポーネって？

北イタリアで16世紀から作られ、19世紀にナポレオンの皇后マリア・ルイジアがパルマ公国の公女となったとき、その料理番によって完成されたといわれる「ザンポーネ」。ピエ・ド・コションに、豚脂・皮・ミンチ肉を詰めた保存食です。今でも、12月になると町の肉屋の軒先を飾り、新年のお祝いとしても定着しています。



約 1 kg/1本

¥ \_\_\_\_\_ /kg



## ■見つけました！

今回は、豚などの原料が全てオーガニックという逸品をご紹介します。トロツとした食感がくせになること間違いなし！イタリア料理だけでなく、フレンチにもアレンジの可能性がひろがります。イタリアオペラの作曲家であり美食家でもある、かのロッシーニも好物だったとか。

## 煮込みがポイント！

- 破裂をふせぐため、アルミホイルで包んだあと、20か所ほど串刺して穴をあける。
- 白ワイン、ブランデー、またはクールブイヨンにお好みの香辛料を入れ、「水から」ゆでる。沸騰してから、**トロ火で5時間**。
- 輪切りにしてサービス。さらに、パネしたり、ラヴィゴットソースを添えたり、、、と様々なレシピをお楽しみください。

お問い合わせ・発注先