



グレケット

★造り手の私達は、こんなお料理をお勧めします！

★ コッリ・ペルジーニ グレケット には・・・

- *アンティパスト全般
- *特にフレッシュな生魚をつかった前菜
- *加熱調理した白身魚
- *白身の肉、鶏、ボイルした豚肉等
- *ウンブリアのブルスケッタ
- *キノコをふんだんに使った料理
- *トルタ・アル・テスト (ペルージャ地方)
- *ブルスケッタ (特産のオリーブ・オイルをたっぷり使って)



トルタ・アル・テスト

トルタ・アル・テスト (torta al testo)・・・ピザとフォカッチャの間くらいのもので、小麦粉と水と塩をこねたものをテラコッタや石の上で焼く。それをピタと同様に具をはさめるように切ったり、そのまま2枚ではさんだりして、生ハム、ソーセージ、サラダ用ほうれん草やルッコラ、ストラッキノー・チーズをサンドして食べる。(別の地域だと別名で似たものが存在するが、特にペルージャ地方が有名。)

ウンブリアのブルスケッタ・・・パン生地に塩分が含まれていない為、塩分とオリーブ・オイルのきいたブルスケッタがよく食される。パン生地に塩分が含まれていないのは、「ペルージャ・塩の戦い (1540年)」による歴史的背景がある。その昔、法王がペルージャに拠点を構えていた頃に、塩に対して時価の二倍近くになる課税を実施した。市民はこれに反発し、戦いが勃発。結局、教会側が敗北する結果となったが、その後も市民による教会への抗議姿勢として、塩分を使用しないパンを製造し続けた。それが今日にも名残としてこの地方に残っている。

★★★★ ゴレットィ・オススメレシピ グレケット ★★★★★

じっくりグリルされた鱈の身は柔らかく、バター風味が美味しい。
好きなお野菜やジャガイモをグリルして、つけ合わせとしてお召し上がりください。

● グレケット 鱈のバターグリル 準備10分/調理15分

<材料> ※スプーンはテーブルスプーンを使用。

- 鱈切り身 4切 (約170g)
- エシャロット 小1個 (細かくみじん切り)
- 白ワイン 約60cc
- バター スプーン3
- EX ヴァージンオイル スプーン1
- 塩・黒コショウ(粗挽き) 各スプーン1/2
- レモンのスライス 適量 (薄く輪切りにしたレモンを1/4にカット)

<レシピ>

- 1) あらかじめ網焼きグリルをやや高めの温度で熱しておく。
- 2) バターソースを作る。少し深めの鍋にバターを溶かす。
エシャロットのみじん切りを入れて1~2分程ソテーし、
グレケット(白ワイン)を入れて、さらに3分程度煮詰め、鍋から取り出し少し冷ます。
- 3) 切り身はオリーブ・オイルでマリネし、塩・コショウを均一にふる。
オイルを塗ったグリル網に魚の切り身を並べて約8分程グリルする。
- 4) 作っておいたバターソースを切り身にかけ、数回ひっくり返しながらい火が通るまでさらに6~7分程焼く。バターソースの風味を魚肉によく馴染ませる。
- 5) 火が通ったら皿にとり、レモンを散らす。



ゴレットィ家族



サラ令嬢のオススメ・レシピ！



カンティーナ

★ 合わせて召し上がって頂きたいワインはやはりグレケット！ 柑橘系の香りと凝縮した果実の旨み、そしてキレのある酸が、シンプルに調理された肉厚の白身魚のバターの風味にぴったりです。

ちなみに・・・ゴレットィの位置するペルージャといえば、サッカーの中田英寿選手で有名ですが、中田選手がペルージャのサッカーチームに移籍後、初ゴールを決めた日に、ゴレットィ家からワインを1ケースプレゼントしたそうです。スタジアムから出てきた中田選手に直接手渡されました。