

豚スペアリの赤ワイン煮込み ローズマリー風味

名前: 平田 節子 @ ラッコルタ・イタリア料理教室

調理時間:約60分 分量:2人分

骨付き肉のうまみを赤ワインで引き出した、豚の煮込み料理。



Point

骨から肉まで、しっかりしみ込んだ赤ワインの味わいが、豚肉のうまみを最大限に引き出します。材料はスペアリブ・赤ワイン・ニンニク・香草だけ。料理の味は濃厚ですが、コテコテしないのでサッパリ食べられます。

調理のコツ

煮込む前に肉のまわりをしっかりと焼きましょう。煮ている途中で焦がさないように注意が必要。ローズマリーは、あればフレッシュな小枝を使いましょう。

材料

豚スペアリブ 4本
エキストラバージンオリーブオイル 適宜
赤ワイン 2カップ
塩 小さじ2
ローズマリー(ドライ可) 4~5本
黒胡椒(粗挽) 小さじ1
ローリエ(月桂樹) 2~3枚

つけ合わせ野菜 適宜
タイム(ドライ可) 小さじ1

手順

- ① 塩胡椒を、スペアリブにまんべんなくすり込む。
- ② ニンニクは叩いてつぶし、ローズマリーは4cmに折る。飾り用は別にしておく。
- ③ スペアリブがおさまり、ある程度深さがある鍋を用意。オイルをひきスペアリブのまわりをこんがり焼く。途中でニンニクを加える。
- ④ 【3】の鍋にタイム、ローリエ、オレガノ、ローズマリー、赤ワインを加え、強火でアルコールを飛ばしてから中火に落とし、蓋をして40分前後煮込む。
- ⑤ 数回肉を返し、汁気が足りなければ水を加えて煮込む。ワインを足さず、火加減に注意。
- ⑥ 皿に盛り、好みの温野菜を添えてオリーブオイルをかけ、とりおいたローズマリーを飾って完成。

このレシピに合うワインは… カベルネ・ソーヴィニヨン (夏にオススメ)

赤ワインのうまみと栄養がしみ込んだ豚肉の新しいおいしさに驚かれるはず。ワインに酔った豚肉を食べながら飲むカベルネ・ソーヴィニヨンは、きっと最高の酔い心地です。

