

Elio's Recipes

by Chef Peppe Russo



# Involtini di Pesce Spada Trapanese

ンドウイヤとリコッタチーズを巻いたカ  
ジキマグロのインヴォルティーニ



材料 ( 1 人前 ) :

カジキマグロ 約 6 0 g 2 枚

ンドウイヤ 1 0 g

リコッタチーズ 2 0 g

カチヨカヴァッロスライス 1 0 枚

お好みのお野菜 ( 付け合わせ ) 適量

オリーブオイル 適量

塩、こしょう 適量



# 1

カジキマグロを薄く伸ばして塩、胡椒をする。



# 2

リコッタチーズをボールに入れてクリーム状にする。ンドウイヤもボールに入れ、オリーブオイルを少量入れ柔らかくする。



# 3

薄く伸ばしたカジキマグロの上にリコッタチーズを薄く塗り、その上にペースト状にしたンドウイヤを塗る。

# 4

次にバジル、カチョカヴァッロスライスに乗せる。



# 5

カジキマグロを両端から折りたたみ、くるくると巻きつけ包み込む。



# 6

オリーブオイルを塗ったオーブンシートに巻きつけ、アルミホイルを使い包み込み200°Cのオーブンで10分間ローストする。



# 7

お好みの付け合わせの野菜を用意する。



# 8

カジキマグロをオーブンから取り出し表面をフライパンで香ばしく焼き色をつける。半分にカットしたカジキマグロと付け合わせの野菜をお皿に盛り付ける。

