

◎◎ カチャトーラビアンカ ◎◎

■材料（4人分）

鶏モモ肉	1枚 (250g)	白ワイン	1/2本
手羽元	4本	ニンニク	2片
タマネギ	1/2個	ローズマリー	2枝
マッシュルーム	6個	セージ	10枚
シメジ	1/2パック	赤唐辛子	1本
インゲン	6本	小麦粉	適量
ひよこ豆（水煮）	50g	オリーブオイル	適量
黒オリーブ	10個	塩・胡椒	適量

ここがポイント！カチャトーラ



鶏肉の家庭料理の定番料理といえば、カチャトーラですね。トマトを加えて煮込むものと、白ワインで煮込むものがありますが、今回はさっぱりと白ワインで仕上げてみました。鶏肉に小麦粉をはたいて、焼き目をつけることで、鶏肉から旨味は逃げず、焼いた小麦粉が溶けてソースに美味しそうな色ととろみがつきます。水分が蒸発しやすいので気を付けて弱火でコトコト煮込んでください。



- 1 タマネギは薄切りにしておく。マッシュルームは半分にカットし、シメジは小房に分けておく。
- 2 ニンニク・ローズマリー・セージはみじん切りにしておく。
- 3 鶏モモ肉は適当な大きさにカットし、手羽元と一緒に塩・胡椒強めに、小麦粉をまんべんなくはたいておく。
- 4 フライパンにオリーブオイルを熱し、3の鶏肉を強火で両面焼き色をつける。
- 5 ニンニク・ローズマリー・セージ・赤唐辛子・ひよこ豆の水煮・黒オリーブを加え、白ワインをかけて20分ほど煮込む。
- 6 別のフライパンで、玉ネギ・マッシュルーム・シメジ・インゲンをソテーして、塩・胡椒で味付けをしておく。
- 7 5に6を加え、塩・胡椒で味を整える。

ばん くみこ先生のコメント☆

梅雨に入りましたね。じめっとしたこの季節は苦手ですが、梅雨の晴れ間の梅仕事は大好きです。SNSを拝見すると梅仕事をしている方が多く、初夏を感じますね。あと、らっきょう漬けも今の時期ですね。最近のお気に入りはこちららっきょうとトマトとマリネです。簡単で美味しい！今年は、らっきょうのワイン漬けも作りたと思っています。最近TVやCMの裏方の仕事が多く、蒸し暑い現場でグッタリ体力を消耗してしまっていますが、お手製の梅干しやらっきょうでなんとか乗り切ろうと思っています。もちろん頑張った自分へのご褒美は、ベラティーナのワインですけどね。



今週末の夏先取りのセールアイテム☆♪

今年もベラティーナ恒例の一早いサマーセールが明日、6/20から始まります！
今週末のお得なワインを一部、ご紹介いたしますぜひ、お友達もお誘いあわせのうえ、ご来店くださいませ～
楽しい、おいしいイタリアをたくさんご用意してお待ちしております♪

サンテロ ピノ・シャルドネ スプマンテ

750ml ¥1,296 1本に1個 グラス付！お早目につ☆



キリリとしたテイストの辛口スパークリングワイン！料理合わせがしやすいデイリータイプです

今回は、1本に1個、スパークリングワイン用のグラスをお付けいたします～
数に限りがあります、品切れrの場合はご容赦くださいっ！

マルヴァジア・プンティナータ・ローマ 750ml ¥1,150

フラスカーティのパイオニアとして知られるフォンタナカンディダ社のマルヴァジア。

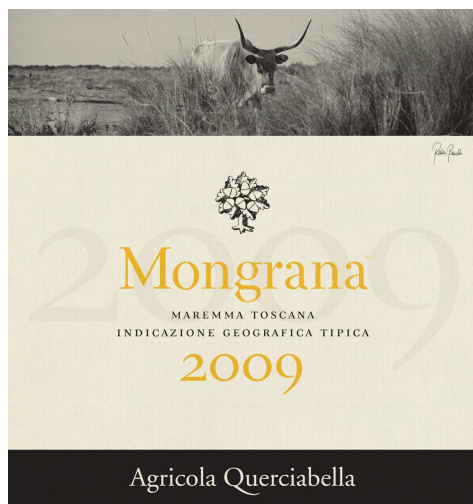
芳醇なアロマとフレッシュ感が素晴らしい、コストパフォーマンスに優れた白ワインです。
デリケートな花の香り、爽やかさとまろやかさがあり、かつしっかりとした骨格の味わい。

厚い夏におすすめの白！毎年人気の白ワインです。限定数量ワインです♪



モングラナー・マレンマ 2009 750ml ¥2,160

このヴィンテージが超お得！



このワインの生産者クエルチャベッラはトスカーナで有機農法でしっかりとしたボディの赤ワインを生産しています。

モングラナー・マレンマ2009はワケありでとってもお得なワイン！同社のトップワイン、カマルティーナ（小売価格 ¥13,000！）に使用するはずだったブドウを、カマルティーナの個性と違うブドウに仕上がったため、モングラナーにすべて使用したというヴィンテージ☆セメントタンク熟成を主体に、一部をバリックで10ヶ月熟成。凝縮した豊かな味わいは、このマレンマという地の個性を十分に表現している！と評価されています☆ぜひ、このお得なヴィンテージをお楽しみください！