

## ◎ピピッシュ◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

## ■材料（4人分）

レバー(鶏内臓)	400g
白ワイン	130cc
パプリカパウダー	大さじ1
トマト水煮(カットトマト)	100cc
オリーブオイル	大さじ1
タマネギ	1/2個
ニンニク	2片
赤唐辛子	1-2本
ローリエ	2枚
塩・胡椒	適量



## &lt;コメント&gt;

今回はワインがすすむポルトガルの鶏のピリ辛もつ煮込みをご紹介します。レバーのみで作っていますが、お好みでハツや砂肝も入れてくださいね。新鮮な鶏の内臓が手に入ったら是非作ってください！美味しいですよ。出来立ても美味しいですが、一晩ねかせると味がなじんでおちつくので前日に作っておくのもいいですね。赤唐辛子を入れたまま煮込むと辛さが増すので、辛すぎと思ったら途中で赤唐辛子を取り出してください。

## \*\*ここがポイント &lt;ピピッシュ&gt;\*\*

ピピッシュとはポルトガル料理でマッサ（塩味のパプリカペースト）を使った鶏のもつ煮のことです。瓶詰のマッサも売っているのですが、今回はどこにでも売っているパプリカパウダー使い、作りやすいレシピにしています。

レモンのスライスが入るのですが、今回は別添えにしました。お好みでレモン汁をかけてお召し上がりください。マッサは自宅でも作れます。塩をまぶしたパプリカを天日干しにして、漬物のように重しをして冷蔵庫に1週間ほど保管して、水分がでてきたらフードプロセッサーにかけてペースト状にすればできあがりです。

- 1 タマネギとニンニクはみじん切りにする。赤唐辛子は種をとっておく。
- 2 レバーは一口大に切り、掃除をして冷水で洗う。臭みとアクをとるため湯引きしておく。
- 3 鍋にオリーブオイルを入れ、タマネギ・ニンニク・赤唐辛子を弱火で炒める。タマネギが透明になってきたら、レバーとローリエを加える。
- 4 白ワインにパプリカパウダーを溶かしておき、トマトの水煮とともに鍋に入れ塩・胡椒で味をととのえて蓋をして弱火で煮込む。
- 5 スープがとろりとしてきたら火を止め、塩味が足りない場合は味を加える。