

◎カラバッチャ（オニオングラタンスープ）◎

2020年10月のレシピ①
レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

タマネギ	2個
パンチェッタ	60g
ニンニク	1片
オリーブオイル	適量
野菜ブロード	800cc
バケット	6切
パルミジャーノ・レジャーノ	適量
パセリ（みじん切り）	適量
パプリカパウダー	適量



<コメント>

涼しくなり、汁物が美味しくなってきた今日この頃、オニオングラタンスープなんて食べたくなりませんか？
フィレンツェの伝統料理、カラバッチャを作ってみました。オニオングラタンスープというとフランス発祥と思われるがちですが、フィレンツェのカラバッチャがルーツといわれています。
器ごとトースターで温めているので熱々でお召し上がりください。

<ここがポイント カラバッチャCarabaccia>

フィレンツェの伝統料理、カラバッチャです。カトリーヌ・ド・メディシスがイタリアからフランスに嫁ぎ、フランスの食文化を発展させたといわれていますが、カラバッチャもイタリアからフランスへ伝えられました。本当はペコリーノチーズとパルミジャーノをかけたかったのですが、ペコリーノはあまりスーパーに売っていないので、パルミジャーノだけたっぷり削りながらふりかけました。

タマネギの切り方はお好みです。繊維を断ち切るように切ればトロトロになりますし、繊維に沿って切れば、タマネギの素材感を残ります。本来はパンチェッタも入れないので、私の好みで入れています。

- 1 タマネギは繊維を断ち切るように薄切りにする。パンチェッタは拍子切りに、ニンニクは包丁の背でつぶしておく。
- 2 鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニク・タマネギを弱火で炒める。タマネギがしんなりしてきたらパンチェッタを加え炒め、ブイヨンを入れて20分煮込む。
- 3 2のスープを塩・胡椒で味をととのえ、耐熱の器に入れる。トーストしたバケットを入れてその上にパルミジャーノレジャーノをかける。
- 4 トースターでチーズが溶けるまで焼き、パセリとパプリカパウダーをふりかける。

