

◎ 豚ヒレ肉とサツマイモのゴルゴンゾーラソース ◎

2020年12月のレシピ①
レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料 (2人分)

豚ヒレ肉	220g
ツマイモ	1/2本 (150g)
小麦粉	適量
タマネギ	1/4個
白ワイン	100cc
ゴルゴンゾーラチーズ	45g
パルメジャーノ・レッジャーノ	大さじ1 1/2
生クリーム	150cc
塩	適量
黒胡椒	適量
オリーブオイル	適量

ブロッコリー・プチトマト (添え野菜)
適量



<コメント>

寒くなってくると、パスタもクリーム系のものが多くなります。一番簡単なのがゴルゴンゾーラソースのパスタ。

こちらは定番ですね。今回は豚ヒレ肉のソースにしました。普段ならキノコ系をあわせるのですが、撮影で残ったサツマイモを入れてみたら美味しかったので、いつもと違う組み合わせにしてみました。

ゴルゴンゾーラが苦手という方は、2018年6月の「豚ヒレ肉のミルク煮」をぜひお試しください。こちらでも豚ヒレ肉を使った簡単料理です！

> レシピ内で豚ヒレで検索してみてください

<ここがポイント ゴルゴンゾーラGorgonzola>

ゴルゴンゾーラは、イタリアのロンバルディア州特産のブルーチーズで、青カビが少なめでマイルドな「ドルチェ」とドルチェより熟成期間が長く、しっかりと青カビの入った「ピカンテ」があります。イタリアのゴルゴンゾーラ、フランスのロックフォール、イギリスのスティルトンが世界三大ブルーチーズになります。この時期、ワインと濃厚なゴルゴンゾーラを使ったパスタ・リゾット・ピザなど食べたくなります。ゴルゴンゾーラはブドウやイチジクといったドライフルーツとの相性も抜群！12月はゴルゴンゾーラと一緒に自家ワインを楽しみたいですね。

- 1 豚ヒレ肉は軽くたたき、塩・黒胡椒を強めにふりかけ、小麦粉をはたいておく。タマネギは粗みじん切りにしておく。
- 2 フライパンにオリーブオイルを熱し、豚ヒレ肉の両面を軽く焼く。
- 3 豚ヒレ肉を一度取り出し、オリーブオイルを足し、サツマイモを焼く。片面が焼けたらひっくり返す。
- 4 サツマイモの横でタマネギを炒め、タマネギがしんなりしてきたら白ワインを加え、蓋をして蒸し焼きにして（必要であれば水を加える）サツマイモに火を通す。
- 5 フライパンに生クリームとゴルゴンゾーラチーズを細かくしたものを加え弱火にかける。豚肉を戻して塩味を調整し、仕上げにパルメジャーノと黒胡椒をふる。彩りにブロッコリーとプチトマトを添える。