

地方料理～ヴィテッロ・トンナート

19世紀に現在の姿になったイタリア料理の定番



ピエモンテのスペチャリタ、ヴィテッロ・トンナートのソースは、マヨネーズ入りのモダンなリチェッタもあるが、伝統的には、マヨネーズは入らず、ツナと卵、ケッパー、アンチョビで作る。19世紀末にアルトゥージが『*La scienza in cucina e l'arte di mangear bene*』に記したリチェッタが広まったが、子牛肉とマグロの料理はすでにルネサンスの時代には存在していた。

もちろん19世紀には、肉料理はまだ特別な機会に食べるものだったし、部位は主に内臓などの質素な部位で、有名なピエモンテのソース、“バニエッティ bagnetti” をたっぷりかけた。

とは言え、16世紀になると初めて農村部の人口が増えて財産も微増した。ピエモンテには牛肉がたっぷりあり、主にポッリートや煮込み料理にして食べる機会が増えた。

クリトフォロ・メッシスブーゴの『*Memoriale per fare un apparecchio generale*』によると、マグロは領主の食糧庫の中で見かけることができたという。それは、マッタンツァで捕ったマグロの中トロの塩漬けや、マグロの干物だった。どちらも、バックカラのように戻してから料理に使った。

19世紀になると、オイル漬けが出回るようになって、リチェッタのバリエーションが増えた。パスタやサラダ、サラーム・ディ・トンノ、そしてマヨネーズの入らないヴィテッロ・トンナートが誕生する。

材料 / 6人分

子牛のそともも(ジレッコ)...

1 kg

オイル漬けツナ...300g

オイル漬けアンチョビ...6尾

ゆで卵...3個

セロリ...1本

ワインビネガー

白ワイン

ローリエ

セージ、クローブ

酢漬けのケッパー

きゅうりのピクルス

レモン

EVオリーブオイル、塩

①肉をボールに入れてワインで覆い、小さく切ったセロリ、ローリエ2枚、クローブ3個、セージ6枚を加える。ラップで覆って冷蔵庫で最低12時間マリネする。

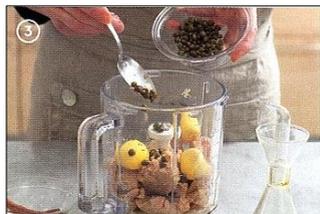
②肉を鍋に移し、漉したマリネ液で覆う。水を加えて肉をたっぷり覆い、塩を加えて沸騰させる。1時間ゆでて取り出し、2時間冷ます。冷ますと締まってスライスしやすくなる。

③油を切ったツナ、ゆで卵の黄身、ケ

ッパー大さじ山盛り1、漉したレモン汁、アンチョビ、オイル1/2カップ、ビネガー大さじ1をミキサーにかける。

④③に小レードル2杯の肉のゆで汁を加えてなめらかなソースにする。

⑤肉を薄くスライスして皿に盛り付ける。できればスライサーで切る。サルサ・トンナータでたっぷり覆い、ケッパーを散らす。好みできゅうりのピクルスを添えてもよい。



□