

今月の食材

新野菜の季節



MANDARINO TARDIVO／晩成マンダリン
冬と春の間の果物。皮は香りが強く、カンディートや魚料理に最適。



PATATE NOVELLE／新じゃが
皮付きのまま丸ごと調理し、塩かオリーブオイル少々で調味する。普通のじゃがいもよりやや底カロリー。



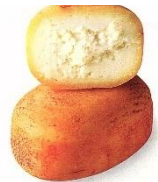
AGLIO ORSINO／行者にんにく
野生のにんにく。この季節は柔らかい最初の葉を食べる。にんにくと玉ねぎの中間のようなデリケートな味。イタリア各地の森の湿った場所に生える。



SCORZOBIANCA／サルシフィア、西洋ごぼう
食物繊維とビタミンCが豊富。北部でのみ栽培されている。ほろ苦さがあるが辛くはない。皮を削り取り、ゆでてサラダにしたりバターで炒める。



MOECHE／ソフトシェルクラブ
脱皮中の小型のカニ。この短期間だけ身が柔らかくなる。ヴェネトの潟地方のレストランの名物。溶き卵をつけて揚げる。伝統的には白いポレンタを添える。



MARZOLINO／マルツォリーノ
ラツィオのラティーナやフロジノーネで野生の状態で飼育されている山羊や、トスカーナのキアンティ渓谷の羊の最初の搾乳から作るチーズ。写真のチーズのように皮はトマトで加工することも多い。乳清が多すぎて熟成には向かない。フレッシュな味。短期熟成のものは栗の蜂蜜と相性が良い。 □

旬の食材

AGRETTI／オカヒジキ

SPINACI／ほうれん草

CIPOLLINE／小玉ねぎ

CAROTE／にんじん

RADICCHIO／ラディッキオ

FINOCCHIO／フィノッキオ

RAPE／かぶ

CAVORO／キャベツ

ARANCE／オレンジ

KIWI／キウイ