

鶏レバーとキノコのクロスティニー



調理時間: 20 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4人分)

● 原材料

- パッサータディポモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 700g 200g
- タイム お好みで
- トスカーナパン 4枚もしくは700g
- ニンニクひとかけ
- エクストラバージンオリーブオイル 適量
- 塩 適量
- 揚げ物用オイル 適量
- 玉葱 4分の1
- 胡椒 お好みで
- シャンピニオン茸 4つ
- 赤ワイン 1グラス分
- 鶏レバー 200g

このレシピに使用された材料:



下準備

1. ニンニクひとかけと玉ねぎをみじん切りにし、フライパンで良く香りが出るまで炒めます。そこに鶏レバーを加え表面に色が付くまで火を通し、塩と胡椒で味を付けてから赤ワインを加えてアルコールをとばします。その後、ポミのカットトマトを加え、数分火を通して休ませます。
2. その間に、オーブンでトスカーナパンにオリーブオイルとタイムで味を付けてトーストしておきます。 シャンピニオンを薄くならない様スライスし、小麦粉をまぶして温めた油で揚げていきます。揚がったら、良く油を切っておきます。
3. 広めのお皿にトーストしたトスカーナパン、仕上がった鶏レバーをスプーンで広げて、その上に多めに揚がったシャンピニオンを乗せてエキストラバージンオリーブオイルをかけて出来上がり。