

## 鳥のインヴォルティーニ

インボルティーニとは、インヴォルト(伊involto)の複数形で包んだ、くるんだ、巻いた等の意味。巻くものは野菜の他にも薄く伸ばした肉やカジキなど郷土による。また、それらを焼く・揚げるなど様々な調理法がある。

### ■手順

①鶏肉の処理 → ②巻く → ③焼く → ④ソースを作る → ⑤盛り付ける

### ■材料1人前■

鳥腿 1枚 開いて叩く

塩 1.3%

ニンニク 1個 潰して肉の内側にしっかりと香りを擦り付ける

※たこ紐

### 具材

・生ハム 1枚

・クリームチーズ 大1

・プルーン 1つ

上から順に乗せる

### ソース

・イタリアンパセリ 30g

・オリーブオイル 90g

・ケイパー 5g

・ニンニク 5g

・ワインビネガー 5g

・アンチョビ 10g

①鳥腿を開きしっかりと叩き、なるべく均等な厚みにし、塩を内側に降る。皮はフォークで穴を明け縮みを防ぐ

②具材を生ハム→クリームチーズ→プルーンの順に載せ、鳥を巻き、たこ紐で縛る

③皮目から中火でじっくりと焼いていく。厚みがあるので、途中蓋をして蒸し焼きして火をいれる

④火を入れている間にソースを作る。材料の全てを攪拌する。

⑤鳥の皮目を仕上げ焼きし、スライス。皿に盛り付ける。

