

## MAIN DISH [FISH]

### 牛もも肉のタリアータ ルッコラとパルミジャー ノのサラダとスペシャル バルサミコソース

ロゼ色に焼き上げた牛もも肉。

レストランではコース料理やクリスマスディナーのメイン料理として提供される一品。レシピに使っているスペシャルバルサミコは、いくつかの店舗で購入することもできます。シンプルながら、ロゼ色に焼き上げた牛もも肉とルッコラサラダ、バルサミコの相性が印象的な一皿。



## 材料

2人前  
牛もも肉：120g  
ルッコラ：1パック

パルミジャーノチーズ：15g  
モンテペロ スペシャルバルサミコ：適宜

EXVオリーブオイル：適宜  
黒胡椒（粗挽き）：適宜

## 作り方

### Step 1

牛もも肉に、塩と黒胡椒をふり、5分ほどおいてなじませます。



### Step 2

牛もも肉に分量外のピュアオイルをからめ、グリルパンかフライパンで焼き目をつけます。

### Step 3

焼き目をつけたら火加減を弱火にして火を通していきます。

少し生っぽさが残るくらいで火から外し、休ませながらロゼ色に火を入れます。



#### Step 4

焼きあがった牛もも肉を、タリアータのようになるように斜めに薄切りにし、お皿に盛り付けます。

#### Step 5

ルッコラサラダを作ります。

ボウルに洗ったルッコラをちぎり入れ、EXVオリーブオイルを回しかけ、塩・白胡椒と軽く和えてお皿に盛り付けます。



#### Step 6

パルミジャーノチーズを薄くスライスし、STEP 5のサラダに散らします。

#### Step 7

スペシャルバルサミコと、必要ならEXVオリーブオイルを回しかけ、粗挽きの黒胡椒を散らして完成です。