



ジビエ・グルメ・グランプリ2012 グランプリ

イタリア風串あげ

イタリア料理 W a i n a

材料

<猪サルチッチャ>

猪肉ミンチ

卵白

砂糖

塩

ワイン

玉ねぎ みじん切り

パン粉

黒こしょう

<鹿サルチッチャ>

鹿肉ミンチ

卵白

砂糖

塩

ワイン

玉ねぎ みじん切り

パン粉

黒こしょう

ローズマリー

<ソース>

猪スジ

鹿スジ

野菜

赤ワイン

豆みそ

粗製糖

} スーゴ ディ カルネの材料

小麦粉

卵

パン粉

なたね油



調理手順

- ① サルチッチャ（イタリア料理の腸詰めしていないソーセージ）を作る。
- ② 猪サルチッチャ、鹿サルチッチャとねぎを交互に串に刺す。



出店者からのメッセージ

串あげの中に、猪肉、鹿肉、それぞれのソーセージを入れて、食べ比べができるようにしました。



ワンポイント アドバイス

粒マスタードをソースに混ぜていただいてもおいしいです。
できれば、揚げたてをお食べください。