

# 「ナスと仔羊のラザニア」

益子の有機農家から仕入れたナスをふんだんに使用した。ナスと仔羊のラザニア

## [材料]

仔羊 500 g	モッツアレラ 400 g
にんにく 1 カケ	グラナパダーノ 160 g
玉ねぎ大 1/2 個	ブラックペッパー
にんじん大 1/4 本	ラザニアシート 8 枚
セロリ 1 本	ナス 4 本
EX バージンオイル 30cc	バター 25 g
赤ワイン 100cc	強力粉 25 g
ホールトマト 1250 g	牛乳 250cc
ローズマリー少々	

## [調理法]

1. 香味野菜をみじん切りにしてエクストラバージンオイルで炒める
2. 仔羊に下味を入れてソテーし、焼き色がついたら赤ワイン、ホールトマト、ローズマリー、ローリエ、①の野菜を入れて煮る。(5～6時間)
3. ホワイトソースを作る。鍋にバターを溶かし、強力粉を入れ弱火で加熱する。牛乳を3回に分けて入れとろみをつける。
4. 1%の塩分でラザニアシートをゆでる。
5. (2) (3) (4) とモッツアレラ、グラナパダーノ、素揚げしたナスを層にして加熱する。最後にバーナーで焼き色をつけて出来あがり。

## [紹介]

trattoria blackdird

2008年12月、D&DEPARTMENT TOKYOで料理長をしていた沼田と、サービスの山田が中心になって開業。立ち飲みBAR（パール）とトラトリアをひとつに合わせたスタイルで、魚介中心に旬の食材を使ったイタリア料理が楽しめる。

ワインはイタリアの「昔ながらの作り方にこだわった」生産者を中心に展開。エスプレッソを使ったドリンクにも力を入れている。