



スパイシーファッコ和牛

和牛モモ肉のスライスを、クリスピーでスパイシーに炒めたファッコにパンチェッタと小ネギを添えて

材料

和牛シタマ	4オンス	ファッコ(蒸したもの)	1カップ	バター	大さじ1
ローズマリー塩	大さじ1	ボンバ・スパイシーブレッド	大さじ3	レモン	1個
サルサヴェルデ	大さじ1	焼きネギ	1束		

調理手順

1. 和牛に下味をつけ、レアに焼く。
2. キャストアイロンの鍋にバターを入れ、ファッコを炒める。
3. ボンバ・スパイシーブレッドとネギを加える。
4. 和牛をスライスし、ファッコの上のせる。
5. 仕上げにサルサヴェルデをかける。
6. ファッコを皿に盛り、和牛をのせる。
7. レモンの皮を削り、皿全体にかける。



和牛の部位: シンタマ

和牛への思い

日本人の品質へのこだわり、伝統と血統を守る姿勢は、私が料理人としての道を歩む上で、大きな影響を与えています。Scampiレストランは、私が南イタリアの料理、特にシチリアとカラブリアから受けた影響と日本料理のテクニックが融合する場所です。どちらの文化においても、胸が躍るような料理を提供するためには「Less is more (引き算の美学)」の精神が必要です。そして、何よりも品質を重視する姿勢をチーム全員に伝えています。和牛がもたらしてくれたことは、新しいアイデアを探求し私たちのメニューが多様化する機会をもたらしました。

和牛の部位特性

和牛モモ肉のシンタマは、私たちの料理の高品質食材レポートに迎え入れられました。A5と表記すると、口の中でとろけるような和牛サーロインを期待されるお客様に誤解を与えるかもしれません。しかし、日本の生産者が丹精込めて育てた和牛であることを理解していただく機会にできると思いました。和牛のモモ肉は、その風味と霜降りは最高です。なので、お客様が、和牛が特定の血統の牛を指すことを理解すれば、違う部位も食べてみたいという気持ちになると思います。

PJ CALAPA

@chefpjcalapa

ミシュランの星を獲得したAi Fioriの元シェフであり、The Spaniardの共同経営者でもあるPJカラパ氏。現在は、マンハッタンのフラットアイアン地区で、南イタリアの大胆な味をレストランScampiでお届けしています。テキサス州ブラウンズビルの、メキシコ国境の町で育ったカラパ氏は、幼い頃から様々な料理に親しんできました。彼は、そのキャリアと実績を通じて、料理の想像力と幼少期の食の記憶を融合させています。そして現在は、飲食業、接客業の真のリーダーとして業界内でその地位を確立しています。

Scampi

30 West 18th St
New York, NY 10011

@scampinyc

