



ベッカフィーコ

(イワシの香草パン粉焼き)

イタリア・シチリア島の郷土料理、ベッカフィーコを作りました。アーモンド・カレンズ・松の実の入ったシチリア風パン粉をイワシで巻き、オーブンで焼き上げた料理です。

シチリア風パン粉は、まずエキストラバージンオリーブオイルとアンチョビを弱火で熱し、パン粉を加えて香りを全体に移します。あらかじめローストして6割程度に砕いたアーモンドホール、松の実、カレンズを入れて混ぜ合わせ、レモン汁、イタリアンパセリを加えます。

開いたイワシにシチリア風パン粉をのせ、くるっと巻くようにして、オリーブオイルを敷いた耐熱皿に尻尾を立てるようにして並べ、間にローリエを挟み、オリーブオイルを回しかけ、上からパン粉をかけてオーブンで焼き上げます。

当店を開業する前にイタリアへ訪れた際、シチリアのどこへ行ってもこの料理があり、また、アーモンド・レーズン・松の実がイタリアでは定番の組み合わせでした。

ベッカフィーコは夜のメニューとしてお出しする予定です。モーニングは本店「バーラー江古田」で焼いたパンをメインにしたメニュー、自家製のサルシッチャやローストポークなどをサンドイッチにしたランチメニューもあります。お酒の提供もしており、一日を通してこだわりのメニューを充実させています。テイクアウトでパンやドリンクのみの利用も可能です。

イタリアのバーラーであることをコンセプトにした店ですので、イタリアらしいパンはもちろん、ババヤカンノールなどのデザートもラインナップに加えていきたいと思っています。



原田 浩次 / オーナーシェフ

1973年広島県生まれ。
23歳の時にオーストラリアをワーキングホリデーで訪れ、カフェの開業を志す。
「リヨン」、「ツopp」で修業。
イタリアを旅した後、
2006年「バーラー江古田」オープン、
2011年2店舗目
「まちのバーラー」オープン。



まちのバーラー

〒176-0004 東京都練馬区小竹町2-40-4 1階
営業時間 / 7:30~21:00 [月のみ] 7:30~18:00
夜メニューは18時から
定休日 / 火曜日
TEL. FAX. / 03-6312-1333



生アーモンドホール
荷 姿: 1kg×10
賞味期限: 製造後365日
保存方法: 冷暗所(10℃以下)

USカレンズ
荷 姿: 1kg×12
賞味期限: 製造後365日
保存方法: 冷暗所

パッソ エキストラ
バージンオリーブオイル
荷 姿: 1L×12, 3L×4
賞味期限: 製造後730日
保存方法: 直射日光を避け常温

松の実
荷 姿: 1kg×12, 12.5kg
賞味期限: 製造後365日
保存方法: 冷暗所(10℃以下)

