

1、パン チャバッタ（Ciabatta）&イタリア産赤ワイン

2、サラダ

材料：トマト、ルッコラ、二十日大根、ニンニク、オレガノ、塩、橙酢（酢）EVO オイル

3、A、筍のアーティチョーク風パスタ

&

B、ナスのボロネーゼ Ragu' di melanzane

A 材料：筍の皮の柔らかい部分（山崎さんからの頂き物）、ニンニク、唐辛子、塩、EVO オイル、プレツェモロ、ペコリーノロマーノ（パルミジャーノレッジャーノ）

B 材料：ナス、玉ねぎ、ニンニク、油、塩、豚ひき肉、トマト水煮、ラルド、唐辛子、赤ワイン

A

① フライパンにオリーブオイル入れニンニクと唐辛子を弱火でじっくり炒め、香りが立ったら茹で筍を細かくしたものを加え炒める。プレツェモロ、バジルを加える。

② パスタの茹で汁を①のソースに少し加えよく馴染ませとろみがついたら茹で上がったパスタをソースに絡めて出来上がり。ペコリーノチーズを振りかける。

B

① 茄子を薄切りにし塩を振ってしばらく置きアクを抜く。アクが取れたら茄子を絞って水気を取り油で揚げる。

③ フライパンにニンニク、玉ねぎスライス、ラルド（ベーコン可）唐辛子を炒め挽肉を加え軽く火が通ったらトマトを加える。ナスがよく馴染んだら揚げた茄子を加えワインで味を整える。好みでペコリーノ、パルメジャンチーズをかける。

5、豚肉の新玉ねぎ煮込み

材料：新玉ねぎ、豚ロース塊肉、ニンニク、唐辛子、ローズマリー、EVO オリーブオイル、塩、胡椒、白ワイン

① 豚肉に塩と胡椒を振り20分ほど置く。フライパンにオリーブオイルを敷きローズマリーをいれにく全体に焦げ目がついたら取り出しておく。

② 玉ねぎを半割りにし、少し多めのオイルで全体に焦げ目がつき透明になるまで火を通す。

③ ②でとっておいた豚肉を玉ねぎに入れニンニク、唐辛子、ローズマリーを加え白ワインで煮込む。

④ 皿に玉ねぎを敷きその上にスライスした豚肉を乗せ煮汁のソースをかける。

6、取り合わせ

手作りレーバー入りのサルシッチャ、きゅうりのピクルス

7、スブリゾローナ、橙のオランジェッタ、橙グミ、

ソルボロ sorbolo（西洋ナナカマドのリキュール）、甘草のリキュール

10、エスプレッソコーヒー

発題者：高島紗織

参加者：金井義彦牧師、雨宮道子、小川和男、榎本征子、小島悦子、権田一正、佐藤かよ子、新谷照子、高島紗織、ペ・ソネ、赤尾泰子、赤尾悠

ペ・ソネさんのオルガン伴奏で讃美歌