



ふじのくに  
食の都づくり仕事人

# 地産地消レシピ

## 三方原馬鈴薯のほっこりオーブン焼き



皮までおいしいと言われ、この時期限定のこだわりの男爵「三方原馬鈴薯」。おしゃれに手軽に楽しめる一品を浜松市「オルタリストランテ」のイタリア人シェフ、ボノミ パッティアーニ セバスティアーノさんに聞きました。

**材料【4人分】** 三方原馬鈴薯 600g、豚ひき肉 30g、シイタケ 30g、ハーブ（イタリアンパセリ） 2g・塩 3g・コショウ 1g・オリーブオイル 小さじ2・パルミジャーノチーズ 15g

**作り方** 所要時間：25分

①200度のオーブンで10分ほど焼いた馬鈴薯を少し冷ましてから半分に切り、器として使うため、下が平らになるように切った後、中身をスプーンでくりぬく。②くりぬいた馬鈴薯をボールに入れ、ひき肉、塩、コショウ、ハーブ、オリーブオイルを入れ混ぜる。③②を①でくりぬかれた馬鈴薯に詰めて盛り付け、スライスしたシイタケ、塩、コショウ、パルミジャーノチーズ、オリーブオイルをかけてから200度のオーブンで8分ほど焼いて出来上がり。

**ポイント** 1.②で馬鈴薯の形がくずれないように混ぜるとホクホクの食感が楽しめます。2.③ではオーブンで焼く前に、エキストラバージンオイルを馬鈴薯にかけると味わいに爽やかな風味が加わります。

**栄養価** 【1人分】エネルギー：169kcal タンパク質：5.7g 脂質：4.5g 塩分：0.8g

しずふあんで今回の取材の様子やほかの料理も紹介しています。

<http://shizufan.jp>

しずふあん

検索



### 仕事人紹介



ボノミ パッティアーニ  
セバスティアーノさん

イタリア・ピエモンテ州出身。自身で3代目となる料理人の家いえに生まれ、15歳で修業を始める。北イタリア・オルタ湖畔の三つ星ホテルなどで修業後来日、東京麻布や三ヶ日のレストラン、豪華客船・ゴールドプリンセス号の第一シェフを経て2005年現店舗をオープン。

**オルタ リストランテ**

浜松市中区板屋町675 第2ハマエイビル2F ☎053(455)0321