

# 小林幸司シェフ (フォリオリーナ・デッラ・ポルタ・フォルトゥーナ) ×

## #とやまイタリアン

下記コメント欄に追加・・・

使用食材：約2人前。

★が付いたものは富山県産品です。

食材は、富山県市場戦略推進課が運営する、とやま食材マッチング※登録事業者等に声かけし、選定しております。

※とやま食材マッチング ( <https://shoku-toyama.jp/onlinecatalog/> )

(とやまの食材を全国の食に関わるバイヤーに紹介するオンライン商談サイト。)

### 1. 花びら茸とオクラのビニエ

### 2. 花びら茸と白エビのオリーブラグー青唐辛子風味

～ビニエインパスト～

卵 適量

“00”粉 適量

スパマンテ 適量

花びら茸※ ビニエ 100g+フリット 200g★ ※森の環( <https://morinowa.co.jp/> )提供

オクラ 2本★ 杉苗屋源四郎農場( <https://www.facebook.com/gen46farm/> )提供

白エビ 100g★ 白エビ( <https://shoku-toyama.jp/product/10268/> )提供

生青唐辛子 1本

～オリーブラグー～

黒オリーブ 25g

緑オリーブ 25g

酢漬けケイパー 25g

アンチョヴィ 10g

ニンニク 10g

オリーブオイル(トスカーナ産) 200ml

サラダ油(フリット用) 適量

### 3. 米とアサリのサラダ鰯醬風味

米(富富富) 50g★ ( <https://fu-fu-fu.jp/> )

アサリ 200g

生パプリカ 50g★ ※グリーン森下( <https://www.green-morishita.jp/> )提供

カリフラワー 50g★ ※ロジケン(生産組合) 広瀬琢磨 提供

鰯醬※ 適量 ★ ※片口屋( <https://www.kataguchiya.com/> )提供

オリーブオイル(トスカーナ産) 適量

### 4. ローストパプリカとリコッタチーズのカンノーリ仕立て

生パプリカ 2~3個★ ※グリーン森下( <https://www.green-morishita.jp/> )提供

リコッタチーズ 100g

生青唐辛子 適量

オリーブオイル(トスカーナ産) 適量

アンチョヴィ 適量