

## Adriana先生の手料理をご自宅で

お家で手軽に。手作りキット。

※各10個の限定の特別販売です。

① Salsiccia classica fresca (1キ口) 手作りサルシッチャ(クラシック)	¥9800(税込み)
---	------------

粗挽きの豚肉にハーブを混ぜた伝統的なナポリのサルシッチャ

このキットでは3つの味が楽しめます。  
①白ワインで煮るサルシッチャソーセージ  
6本  
②サルシッチャのトマト味パスタ (4人分)  
③サルシッチャと季節の野菜のパスタ (4人分)  
\*それぞれレシピ付きです。

### セット内容

- ・サルシッチャ6本 (約600g)
  - ・パスタ用サルシッチャ (200g×2)
  - ・パスタ (ペンネ320g、オレキエッテ320g)
  - ・オリーブオイル (100cc)
  - ・白ワイン (200cc)
  - ・トマト缶 (400cc)
  - ・旬の野菜 (アスパラ、菜の花 etc...)
- ※塩、コショウ、ニンニク、パルミジャーノはご自身でご用意下さい。



② Pizza 生地(20cm×30cm) 2枚分 ピッツァ生地	¥6000(税込み)
-------------------------------------	------------

La Piccola tavola とコラボ。  
このキットではご家庭のオーブンで  
イタリアの家庭ピッツァ (四角い  
ピッチャ) 2枚が作れます。  
お好みで、フォカッチャにもアレン  
ジできます。  
\*それぞれレシピ付き。

### セット内容

- ・ピッツァ生地 (生タイプ) (400g×2)
- ・ピッツァソース (350cc×2)
- ・モッツアレッタ100g×2
- ・オリーブオイル100cc
- ・生ハム6枚



## Adriana先生の手料理をそのまま食卓へお届け

Adriana先生が旬のお料理を手作りしました。届いたらすぐに召し上がっていただけます。

※各10個の限定の特別販売です。

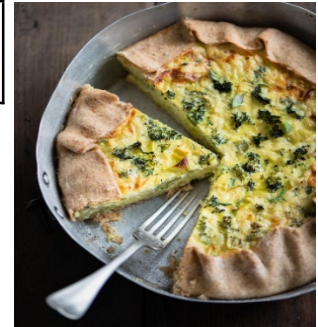
③ Rustico ai carciofi e formaggio 4人分 アーティチョークとチーズのキッシュ	¥6000(税込み) 5号 (16cm)
--	-------------------------

サクサクなパイ生地の中に、旬のアーティチョークと3種類のチーズをたっぷり入れました。ワインのおつまみにピッタリです。



④ Rustico di riso ai broccoli ライスキッシュ	¥5000(税込み) 5号 (16cm)
--	-------------------------

お米とブロッコリーの入ったずっしりとしたオニギリ感覚のキッシュ。軽食にもメインにもなります。



⑤ Pasta fresca alle costolette 4~5人分 手打ちパスタ(スペアリブ入りのトマトソース)	¥6000(税込み) 5号 (16cm)
--	-------------------------

Adriana先生手打ちのパスタを茹でてソースを温めたらイタリアのごちそうがすぐに味わえます。  
\*スペアリブ4本入り



⑥ Lasagna classica napoletana ナポリ風のラザニア	¥6000(税込み) 17cm×22cm
--	-------------------------

ナポリの伝統的なゆで卵の入ったラザニア。温めるだけですぐに食べられます。



⑦ Torta all`ananas パイナップルケーキ	¥4500(税込み) 5号 (16cm)
---------------------------------	-------------------------

震災の時に東北に作って持って行ったケーキです。カステラのような触感で、しっとりとしたキャラメル味のパイナップルケーキ。冷蔵で5日間日持ちします。



⑧ Pastiera napoletana ナポリ風のパスティエーラ	¥5500(税込み) 5号 (16cm)
---------------------------------------	-------------------------

大麦とカスタード、リコッタを使ったナポリの代表的なイースターのお菓子。今の時期ピッタリ。



### Adriana先生おすすめのセレクト食材

\*全て着払いでのお届けします。

\*10000円以上のお買い上げで送料無料

\*2つ目のご注文より500円引きさせていただきます。

例) ①+②+③= ¥9800+¥5500+5500=¥20800