

豪快ステーキ

オトコは黙ってステーキですよね！別に大騒ぎして食べたってよさそうですが、何故、黙ってなんでしょうかね？でもイタリア料理の『ビステッカ・フィオレンティーナ』（写真）なんてのを見ると本当に黙ってしまいそう。写真で見ても5~6cmはありそうな厚さですね。

いつかマネしてやろうと思ってたのですが、それに近い牛肉が売っていたので、安いし（これが決め手かな？）買ってきました。イタリアのは塩をふって網焼きでレアを食するらしいのですが、家ではムリがありますのでフライパンで勝負です。で焼き方はレア～ミディアム。フライパンでは炭の香りは移りようがないので、塩だけでは味気ないのでソースをかけると決めて料理を開始します。焼く直前に軽く塩胡椒して、フライパンにニンニクスライスを入れ焼いてから肉を入れます。今回は600gもあるのを食べきれないで半分にして焼きました。焼いている間に、玉ねぎ半個をすりおろしておきます。両面焼いてから肉を取り出して、そのまま、すりおろし玉ねぎ + 味道楽（醤油・酒・砂糖）でソースを作ります。玉ねぎに火が通る頃合いで火を止めて、肉に掛け回せば出来上がり。カンタンですよね！！

サシの入り具合がどうしたというのだ！ A5ランクがなんだ！ そんなこたあ、俺には関係ないぞ！ 硬いだと？ だから焼き過ぎるなってんだヨ！ 黙って喰え！（ソウイウコトカ！）

まあまあ硬いことは言わずに（？）ここはフィレンツェのと或るレストラン。赤ワインのグラスを傾けながらなんて雰囲気を想像しながら、焼酎の4ℓ瓶でも抱えて味わってみましょうね。

ソースに例のホースラディッシュ（チューブでOK）を付けながら食べると旨さ倍増です。



これで603g。ちょうど煙草の箱の厚さです

