



姉妹友好都市の日（トリノ市）特別献立（5/30）

ツナとアスパラガスのソテー

いちごジェラート

牛乳

旬のアスパラガスを使ったソテーです。



牛肉を赤ワイン・にんにくに漬けてから、トマトやたまねぎといっしょに煮込んでいます。

ミルクロールパン

牛肉の赤ワイン煮込み



トリノ市のあるピエモンテ州は「バローロワイン」など、高級な赤ワインの産地です。トリノでは、赤ワインをぜひたくに使って牛肉を煮込む料理が有名です。