

Cotoletta di petto di pollo con sapore di Tè verde si Sayama 狭山茶風味のチキンカツレツ



【材料 3～6人分】

鶏ムネ肉（皮なし）	1枚（400g前後のもの）
卵	2個
塩	3～4g
パン粉	60g
狭山茶（茶葉）	6～8g
揚げ油	適量

【作り方】

- ①むね肉は1cm弱の厚さに、6枚にそぎ切りする。肉叩きなどで軽く叩いて厚さを均等にする。
- ②溶き卵に塩を加えた中に、①の肉を入れ、30分くらい漬けておく。
- ③パン粉はフードプロセッサなどで粉状に細かくしておく。
- ④茶葉はフライパンで軽く乾煎りして風味を出してから、ざっとフードプロセッサにかけ（細かくなりすぎない程度に）、③のパン粉とよく混ぜておく。
- ⑤卵液に漬けておいた肉を引き上げ、④を押し付けるようにしてまんべんなくまぶし、十分に熱した油で揚げる。

（備考）

・揚げる際は、油の量は肉が隠れるくらいの分量で揚げ焼きのようにするのがイタリア流。