チーズの風味香るミラノ風カツレツ

調理時間 100分

材料 (2人分)

豚ひれ肉	40g（4切れ）
塩、コショウ	各少々
小麦粉	適量
溶き卵	1個分
(A)	
炒りパン粉	80g
パルメジャーノチーズ	40g
溶かしバター	10g
オリーブ油	15ml
トマトソース	120g
レモン	1切れ
イタリアンパセリ（みじん切り）	少々

作り方

1. 豚ひれ肉はラップにはさみ、めん棒などでたたき薄くのばし、塩、コショウをする。
2. (1)を小麦粉、溶き卵、炒りパン粉と混ぜた(A)の順につけココットに並べ、スプーンなどで溶かしバターとオリーブ油をかけ(オイルスプレーでもよい）、蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココット」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。
4. トマトソース、レモンを添え、好みでイタリアンパセリのみじん切りを散らす。