

カプレーゼ、プロシュート・グリッシーニ

材料（2人分）

<カプレーゼ>

トマト中1個、モッツアレラチーズ（ボッコローニ）2個、バジリコ適量、エクストラバージン・オリーブ油（E X V）適量、塩・黒コショウ適量

<プロシュート・グリッシーニ>

生ハム4枚、グリッシーニ2本、黒コショウ適量



作り方

<カプレーゼ>

- 1 トマトは湯むきし、横4つに切り、軽く塩をふる。モッツアレラチーズは、2つに切る。
- 2 平皿にトマト2枚（大きい方を下にする）盛りつけ、バジリコをはさみ、上にモッツアレラチーズをのせる。E X Vをかけ、好んで黒コショウをふる。

<プロシュート・グリッシーニ>

- 1 グリッシーニを2つに切り、生ハムを巻き付ける。
- 2 平皿に盛りつけ、好んで黒コショウをふる。

ひとくちメモ

カプレーゼは、赤、白、緑の色彩が国旗をイメージした、イタリアンの簡単前菜です。
プロシュート・グリッシーニは、ビールのおつまみに最適。