



お餅でマルゲリータ

最強お餅アレンジ 残ったお餅がピザに大変身。トマトとチーズで普通のお餅が絶品イタリアンに。

使用商品

- ・ チェリートマトソース
- ・ 冷凍 モツツアレラ シュレッド

(2人分)

- ・お餅....6~7個
- ・チェリートマトソース....100g
- ・モツツアレラチーズ(ピザ用チーズでも可)...適量
- ・片栗粉...小さじ1
- ・ミニトマト....4個
- ・オリーブオイル....大さじ1
- ・バジルの葉...適量
- ・黒こしょう...適量

材
料

- ① お餅を薄く切り、ボウルに入れる。片栗粉を加え全体に馴染ませる。
- (2) フライパンにオリーブオイルをひき、お餅を敷き詰める。蓋をして、弱めの中火で3分~4分焼く。
- (3) ミニトマトを薄くカットする。
- (4) お餅が柔らかくなったら、ひっくり返す。
- (5) (4)にチェリートマトソースを塗り、モツツアレラチーズ、バジルの葉、ミニトマトを乗せる。
- (6) オリーブオイルを縁から全体にまわしかけ、蓋をしてチーズが溶けたら出来上がり。お好みで黒こしょうを振る。

手
順