



## 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 モッツアレラ シュレッド

(2人分)

- ・ お餅....6~7個
- ・ チェリートマトソース....100g
- ・ モッツアレラチーズ(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

材  
料

- ・ バジルの葉...適量
- ・ 黒こしょう...適量

手  
順

- 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、モッツアレラチーズ、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。