



イタリアン・ピクルス

ハーブも楽しむイタリアンピクルス。日本とは少し違った素材を使う、イタリアのご家庭でも定番の保存食です。様々なお料理のお口直しに楽しまれ、生ハムで有名なエミリアロマーニャでは、生ハムの盛り合わせを頼むと一緒に出てくることが多いです。作り方はとても簡単。旬の野菜を瓶に詰めて、食卓に飾っても可愛いピクルス。野菜がたっぷり摂れて、ワインにもピッタリです。

使用商品

ロゼオ一口（熟成ロゼヴィネガー）

(4人分)

- ・カリフラワー(小房に分ける)....1個
- ・セロリ(3cmにカット)....1本
- ・にんじん(皮をむいて3cmにカット)....1本
- ・ズッキーニ(3cmにカット)....1本
- ・ワインビネガー....200cc
- ・水....200cc
- ・白ワイン....50CC
- ・砂糖....大さじ3
- ・黒、こしょう...適量
- 材料** • ローリエ・ディル....2枚

① 野菜は30秒ゆでて荒熱を取っておく。

② 野菜以外を別の鍋に入れて砂糖がとけて、アルコールが飛ぶまで加熱した後、荒熱を取っておく。

手順 (3) 保存用の瓶、または保存袋に入れて1日置いて味をなじませる。