



カプレーゼ

素材が主役。イタリアの恵みを味わう、王道カプレーゼ。カプレーゼは、イタリア・カンパニア州発祥の代表的な前菜です。基本はトマト、モッツァレラチーズ、バジルの3つの食材で作られ、その彩りはイタリア国旗を思わせます。シンプルな味付けだからこそ、素材本来のおいしさを存分に楽しめる一品です。

使用商品

[冷凍モッツァレラ フィオールディラッテ](#)
[バジリコ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル](#)

材 (1人分) ・モッツァレラチーズ 125g ・トマト 1個 ・ガランティーノ バジリコ オリーブ
料 オイル 大さじ1 ・バジル 5枚 ・乾燥オレガノ 少々 ・塩 適量

手 ① ガランティーノ バジリコ オリーブオイル、乾燥オレガノ、塩を混ぜ合わせる。(2)
順 モッツァレラチーズとトマトをそれぞれ約5mm幅にスライスする。③ 器にモッツァレラ
チーズとトマトを交互に並べ、バジルを添える。(4) (1)を全体に振りかける。