



## ズッキーニのマリネ

箸が止まらない☆やみつきマリネ カンパーニア州のレシピ、ズッキーニのマリネをご紹介します。きつね色に素揚げしたズッキーニを、味付けした調味液に漬けるだけの簡単レシピです。前菜や付け合わせにぴったりで、作り置きもおすすです。ワインビネガーとにんにくの風味が効いたやみつきの美味しさです。冷蔵庫で冷やして味をなじませると、さらに美味しくいただけます。この夏に、ぜひお試しください。

## 使用商品

- ・ ロゼオーロ (熟成ロゼヴィネガー)
- ・ エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ノチェッラーラ

(2人分)

- ・ ズッキーニ(3mmの輪切り)...3本
- ・ ワインビネガー....50ml
- ・ にんにく(スライス)...2片
- ・ オリーブオイル....30ml
- ・ 塩、黒こしょう...適量

**材料** ・ ミント(刻む)...適量

- (1) ズッキーニ以外の材料をボウルに入れて混ぜ合わせる
- (2) フライパンに揚げ油を入れてズッキーニを中火で、きつね色になるまで揚げる(目安は5~6分)
- 手順 (3) ズッキーニが熱いうちに(1)と混ぜ合わせ、冷蔵庫でなじませる(1時間)