



## ズッキーニのマリネ

箸が止まらない☆やみつきマリネ カンパニア州のレシピ、ズッキーニのマリネをご紹介。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、作り置きもおすすめです。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、さらに美味しいいただけます。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 ノチュラーラ

(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)