



ナスのピッツァ

ナスをベースにピッツァにしました、ジューシーなナスの旨味がチーズと相性抜群です 夏ナスを使った、簡単お手軽ピザをご紹介します。ランチやディナー、パーティなどの前菜としてもおすすめ。小さなお子様にも喜ばれるヘルシーピザです。ひと口大のピッツァはオードブルに前菜に食べやすく取り分けやすいサイズで、おつまみに最適です。ピッツァのように生地を用意しなくてもOK！材料も少なく味付けもシンプルです。

使用商品

- ・ フロット アンチョビフィレ ひまわり油漬
- ・ フェルーチェ ざくざくトマト
- ・ 冷凍 モッツアレラ シュレッド
- ・ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- ・ ナス(斜め切り).... 2個
- ・ アンチョビフィレ.... 6枚
- ・ ざくざくトマト.... 1/2箱
- ・ モッツアレラチーズ.... 150g
- ・ オリーブオイル.... 大さじ6

材
料

- ・ バジルの葉.... 12枚
- ・ 塩.... 適量

手
順

- (1) ナスの幅を1.5cmほどの輪切りにスライスする。
- (2) クッキングシートを敷いた天板に茄子のスライスを並べる。ナスの果肉に格子状の切れ目切り込みを入れ、塩、オリーブオイルを少々垂らす。180℃のオーブンで約20分間焼く。
- (3) ナスが焼きあがったら、トマト→ピザ用チーズ→アンチョビフィレの順番に重ね、オーブン180℃で約15分焼く。
- (4) 焼き上がったらオーブンから取り出し、食べる前にバジルの葉を乗せて完成。