



## ナスのピツツア

ナスをベースにピツツアにしました、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。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。ひと口大のピツツア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。ピツツア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 モツツアレラ 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
- ・モツツアレラチーズ.... 150g
- ・オリーブオイル.... 大さじ6

材  
料

- ・バジルの葉.... 12枚
- ・塩.... 適量

(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°Cのオーブンで約20分間焼く。

手  
順 (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°Cで約15分焼く。

順 (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。