



パンツァネッラ

余ったパンのリメイク トスカーナ州の伝統料理。トスカーナのパンは塩を一切加えない塩なしパンが主流です。本当は塩なしパンを使いますが、余って固くなったフランスパンを使って、美味しいサラダを作ってみませんか。

使用商品

エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ノチェッラーラ

(1人分)

- ・固くなったパン....100g
- ・白ワインヴィネガー....60cc
- ・オリーブオイル....60cc
- ・きゅうり(一口大)....1本
- ・新玉ねぎ(スライス)....1/4個

材
料

- ・トマト(大きめカット)....3個
- ・イタリアンパセリ....1本

手
順

- ① パンを食べやすい大きさに切り、白ワインヴィネガーとオリーブオイルを入れつぶすようにして混ぜ合わせる。
- (2) きゅうりは縦半分にカットし、気になる人は種を取る。食べやすい大きさにカットする。新玉ねぎはスライスし水にさらしておく。
- (3) (1)にきゅうりとレタスを和え、最後に(2)の玉ねぎ、トマトを加えさっと混ぜる。イタリアンパセリをちぎって飾る。