



パンテッレリア風サラダ

シチリアの伝統サラダはシンプルスタイルイタリアのシチリア地方に属するパンテッレリア島では、地中海の太陽と風土が育んだ素材をふんだんに使った、色鮮やかでフレッシュな味わいのサラダがよく見られます。特に夏に人気で、メインに添えるサイドサラダとしや、軽食やランチとしてそのまま楽しむこともできます。このサラダは、シンプルながらも素材の風味が引き立つ美味しい一品です。シチリアの伝統的な料理の一つとして、地中海の素材を楽しむのに最適です。

使用商品

- パンテッレリア風サラダ
- ロゼオ一口（熟成ロゼヴィネガー）

(2人分)

- じゃがいも (中サイズ) …… 2～3個
- 赤玉ねぎ …… 1/2個
- ミニトマト …… 8個
- ブラックオリーブ …… 10g
- ケッパー …… 10g
- バジルの葉 …… 数枚
- オレガノ …… 適量
- ワインビネガーまたはたお酢 …… 1カップ
- オリーブオイル …… 大さじ1
- 塩 …… 適量

材
料

- ① ジャガイモをゆでる。冷まして皮をむき、一口サイズに切る。
- ② 玉ねぎを輪切りにし、ワインビネガーと一緒に小さなボウルに入れ、30分ほど休ませる。
- ③ その間にミニトマトを洗い、半分に切る。
- ④ ②が30分経ったら、玉ねぎの水気をよく切り、お皿やボウルにジャガイモ、ミニトマト、玉ねぎのスライスを並べる。
- 手 ⑤ 好みでオリーブ、ケッパー、バジル、オレガノを加える。
- 順 ⑥ オリーブオイルを回しかけ完成。