



## パンテッレリーア風サラダ

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ーア島では、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

- ・ パンテッレリーア風サラダ
- ・ ロゼオーロ（熟成ロゼヴィネガー）

（2人分）

- ・ ジャガイモ (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お酢・・・ 1カップ

材  
料

- ・ オリーブオイル・・・ 大さじ1
- ・ 塩・・・ 適量

手  
順

- 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。
- ⑤ 好みでオリーブ、ケッパー、バジル、オレガノを加える。
- ⑥ オリーブオイルを回しかけ完成。