



ピアディーナ 生ハム&モツアレラ、ルッコラ

みんな大好き、ピアディーナって何？ 昔は、ロマーニャ地方に住む貧しい人たちに、パンの代用品として食べられてきた「ピアディーナ」。基本の生地は、小麦粉、ラード、水、塩といったシンプルな材料のみで作られています。そして、トルティーヤのような丸く焼いた生地に、さまざまな食材をはさんで食べるのが通例。皮を焼くのは大変なのでメキシカン風のトルティーヤで代用。ハムチーズを乗つけて焼いてもまたうまし。

使用商品

- ・ 冷凍モツアレラ ブーフアラ
- ・ 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)

- ・ トルティーヤ...大き目の1枚
- ・ ルッコラ...好きなだけ
- ・ 生ハム....50g
- ・ モツアレラチーズ....50g

材
料

- ・ オリーブオイル...適量
- ・ 塩...適量

手
順

- (1) トルティーヤをフライパンで少し焦げ目がつくまで焼く
 - (2) たっぷりのルッコラ、生ハム、モツアレラチーズはちぎってのせ、オリーブオイル、お好みで塩を振る
- ※生ハムの塩気があるので調整が必要なら