



ピアディーナ 生ハム&モツァレラ、ルッコラ

みんな大好き、ピアディーナって何？昔は、ロマーニヤ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のトルティーヤで代用。ハムチーズを乗っけて焼いてもまたうまい。

使用商品

- ・ 冷凍モツツアレラ ブーフアラ
- ・ エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ノチュラーラ

(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