



モッツアレラ・イン・カロツツァ

とろーり伸びるチーズがたまりません 直訳すると、「馬車のモッツアレラ」というそうです。サンドイッチ用の薄いパンの間に水牛のモッツアレラチーズとアンチョビ、バジルを挟んであげたフィンガーフード。熱々をつまみながら、きりっと冷えた白ワインなんて良いですね。レシピは、いくつかの違いはありますが、イタリアのカンパーニャ州やラツィオ州でも広く普及しており、準備が非常に簡単です。

使用商品

- ・ 冷凍モッツアレラ ブーファラ
- ・ フロット ピースオブアンチョビ ひまわりオイル漬

(2人分)

- ・ 食パンサンドイッチ用....12枚
- ・ モッツアレラチーズ.....250g
- ・ アンチョビフィレ(ペースト状に)....2枚
- ・ バジル(刻む)....3枚
- ・ 塩、黒こしょう...適量
- ・ 揚げ油 ...適量
- ・ 小麦粉....70g

材
料

- ・ パン粉....100g
- ・ 卵1個

手
順

- ① モッツアレラチーズは5ミリ程度にスライスして水気を切っておく。
- ② サンドイッチ用の食パンを6枚並べ、アンチョビを塗り、モッツアレラチーズをのせ、バジルと黒こしょうをかける。
- ③ 上からサンドイッチ用の食パンをのせていき、モッツアレラチーズがはみ出ないように押さえる。
- ④ 食べやすいサイズに切り分けたら、フライの要領で、小麦粉、卵、パン粉をまぶす。
- ⑤ フライパンに2センチ程度の油を入れ、180℃にして2分程揚げる。
- ⑥ きつね色になったら出来上がり。