



## 基本の焼きポレンタ

北イタリアの郷土料理が華やかなオードブルに変身 イタリアでは大定番のポレンタ。トウモロコシ粉で作ったマッシュポテトに似た料理。基本の焼きポレンタは、クリーミーなポレンタを冷やし固めてから、バターで香ばしく焼き上げた現代風の料理です。外はカリッと、中はもちもちとした食感のコントラストが楽しめます。ひと口サイズに切り分けて、お好みでクリームチーズやマスカルポーネチーズなどを載せてワインのおつまみに♪

## 使用商品

### ポレンタ

(2人分)

- ・牛乳.... 400g
- ・ポレンタ.... 100g
- クリーム・チーズ.... 50g
- ・バター.... 10g
- ・マスカルポーネ.... 50g
- ・イタリアンパセリ.... 適量

材料 ・ピンクペッパー.... 適量

(1) 鍋に牛乳を沸かし、ポレンタを加え2分ほど攪拌する

(2) バットにいれ冷やし固める

(3) 食べやすい大きさに切り、フライパンでバターを溶かし軽く焦げ目がつくまで焼く

手順 (4) お好みでクリームチーズ、マスカルポーネを載せ、イタリアンパセリやピンクペッパーで飾る