



## 多彩な味わいのイタリアンテリーヌ

彩り野菜とチーズをぎゅっと閉じ込めた、ごちそうイタリアンテリーヌ。彩り豊かな野菜とチーズのコクが楽しめる、イタリアンテリーヌ。なめらかなじゃがいものピューレに、彩り野菜、モッツァレラチーズ、グラナ・パダーノを合わせて焼き上げます。切り分けると美しい断面が現れ、おもてなしやホームパーティーにもぴったり。野菜をおいしく食べられる一品です。

## 使用商品

[冷凍モッツァレラ フィオールディラツテ](#)

[エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ノチェッラーラ](#)

材 (2人分) ・じゃがいも 4個 ・玉ねぎ(スライス) 1個 ・モッツァレラチーズ (1cm角) 150g ・卵 2個 ・  
材 ズッキーニ(みじん切り) 1本 ・人参(みじん切り) 1/2本 ・アスパラガス(みじん切り) 3本 ・パプリ  
料 カ赤・黄(みじん切り) 1/2個ずつ ・エクストラ・ヴァージンオリーブオイル 適量 ・塩・黒こしょう  
適量 ・グラナパダーノ(すりおろし) 適量 ・バター 10g ・パン粉 大さじ2

① じゃがいもはやわらかくなるまでゆで、熱いうちにつぶして粗熱を取る。② フライパンにエク  
手 ストラ・ヴァージンオリーブオイルを熱し、玉ねぎを炒める。しんなりしたらズッキーニ、人参、  
順 アスパラガス、パプリカを加えて炒め、塩で軽く味を調える。③ ボウルに①と②を入れ、モツ  
ァレラチーズ、グラナパダーノ、卵を加えて混ぜ合わせ、塩・黒こしょうで味を調える。④ パウ  
ンドケーキ型にバターを塗り、パン粉をまんべんなくまぶす。(5) (4)に(3)を流し入れ、表面にグ  
ラナパダーノを振る。180℃に予熱したオーブンで約50分、表面にこんがり焼き色が付くまで焼  
く。