



桃モッツアレラ

桃とモッツアレラの絶妙なハーモニー 新鮮な桃とクリーミーなモッツアレラチーズが織りなす贅沢な一皿。瑞々しい桃の甘さが、モッツアレラチーズのまろやかな風味と絶妙に調和する、夏にぴったりの料理です。シンプルかつ簡単に作れて、見た目も華やかなので、ぜひお試しください。

使用商品

- ・ 冷凍モッツアレラ ブーフアラ
- ・ エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ビアンコリッラ

(2人分)

- ・ 桃...1個
- ・ レモンの皮...1/2個
- ・ レモン果汁...1/4個
- ・ ホワイトワインビネガー...大さじ1
- ・ オリーブオイル...大さじ2
- ・ モッツアレラチーズ...1個
- ・ バジル...適量

材料 ・ 黒こしょう...適量

(1) 桃を切る。モッツアレラチーズはちぎってボウルでひと混ぜする。

(2) レモンは皮をすりおろす。

手順 (3) 桃とモッツアレラチーズ、バジルを器に盛り、材料全てをかける。