



## 牛肉とトマトとモツツアレラのトラメツツイーノ

ヴェネツィア名物サンドイッチ 様々な具材があるトラメツツイーノの中から、牛肉とトマト、モツツアレラを使ったレシピをご紹介。ジューシーな牛肉の旨みとフレッシュな食材の組み合わせが、ちょっとした贅沢なランチタイムを演出。おうちカフェの主役にもぴったりです。

### 使用商品

- フロット アンチョビフィレ ひまわり油漬
- 冷凍モツツアレラ フィオールディラッテ

(2人分)

- 食パン(8枚切り)4枚
- トマト(スライス)1個
- 牛肉の薄切り 150g
- モツツアレラチーズ(スライス)100g
- ルッコラ 1パック(50g程度)
- マヨネーズ 大さじ4
- アンチョビフィレ(細かく刻む)2枚

材  
料

- オリーブオイル 大さじ1
- 塩、黒こしょう 適量

- ① フライパンにオリーブオイルを熱し、牛肉を塩こしょうして焼く。
  - (2) トマトとモツツアレラチーズも水気をよく切る。
  - (3) マヨネーズとアンチョビフィレを混ぜ合わせ、黒こしょうで味を調整、マヨネーズソースを作る。
  - (4) ルッコラは洗って水気をしっかり切っておく。長いものは半分に切る。
  - (5) パンの内側両面に(3)のマヨネーズソースを薄く塗る。片方のパンの上に具材を乗せる。下から順にルッコラ、牛肉、モツツアレラチーズ、トマトの順で重ねる。
- 手  
順
- (6) 最後にもう1枚のパンでふたをする。
  - (7) ラップで包んで半分にカットする。