



牛肉とトマトとモzzarellaのトラメツティーノ

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ティーノの中から、牛肉とトマト、モzzarellaを使ったレシピをご紹介します。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zzarella 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zzarella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

手
順

- 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zzarella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え、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zzarellaチーズ、トマトの順で重ねる。
- 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。