



豚肉とトマトのモッツアレラの重ね煮

モッツアレラチーズとトマトの組み合わせは温かくても冷たくても最高です 年中見かけるトマトですが、旬は春から初夏を迎える時期と、秋から初冬だと言われています。そんな旬なトマトと、イタリアの代表的なチーズの1つ、モッツアレラチーズを使ったレシピをご紹介します。

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

(2人分)

- ・ 豚バラ肉.... 6枚
- ・ トマト(6枚にスライス).... 1個
- ・ モッツアレラチーズ(1cmの輪切り).... 6枚分
- ・ バジルの葉.... 6枚
- ・ チキンブイヨン.... 1/2カップ

材
料

- ・ オリーブオイル大さじ.... 1/2
- ・ 塩こしょう.... 適量

- ① チキンブイヨンを鍋か電子レンジで温めておく。
- (2) 鍋にオリーブオイルをひき、豚バラを2枚並べて、塩こしょうをする。その上にモッツアレラチーズ、トマト、バジルの葉を1枚ずつ重ねる。これを2回繰り返す。※一番上のバジルの葉だけは完成後に乗せる。

手
順

- (3) チキンブイヨンを加え、ふたをして火にかける。煮立ってきたら、弱火で10分程煮る。
- (4) 最後に一番上にバジルの葉を乗せ完成。