



豚肉とトマトのモツツアレラの重ね煮

モツ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、モツ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

- 冷凍モツツアレラ 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
- モツツアレラチーズ(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。その上にモツツアレラチーズ、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。