

鍋

これで作ります! /



とろ〜り「モッツアレラチーズ」と
口に入れた瞬間ほど良い酸味が広がる
「ミニトマト」の組み合わせは、誰もがほっこり♪
いくら食べても飽きない味です。

ミニトマトとモッツアレラチーズの鍋

印刷ページ

材料 (4人分)

ミニトマト	20個	オリーブ油	大さじ1
モッツアレラチーズ	2パック	タカの爪	2本
ルッコラ	2束	[A] 水	800mL
玉ねぎ	1/4個	[A] 顆粒コンソメ	小さじ1
ベーコンブロック	150g	[A] 白ワイン	40mL
にんにく	2片	[B] オリーブ油	大さじ1
アンチョビ	20g	[B] 塩・こしょう	各適量
キャベツ	1/2個	レモン	適量
ブラウンマッシュルーム	4個	マカロニ	適量
		バジル	適量

作り方

1. ミニトマトのヘタを取り、モッツアレラチーズは一口大に切る。ルッコラはざく切り、玉ねぎは繊維にそってスライスし、合わせておく。



2. ベーコンは1cm幅の拍子木切り、にんにくはスライス、アンチョビ・キャベツはざく切り、ブラウンマッシュルームは縦4つ切りにする。



3. 鍋にオリーブ油・タカの爪、2のベーコン・にんにくを入れ弱火で炒め、香りが出てきたら、残りの具材と [A] を加え煮る。



4. 野菜がしんなりしてきたら、1を加えさっと煮る。仕上げに [B] をかけ、お好みでレモンを添える。ミニトマト・モッツアレラチーズは火にかけすぎると、溶けて崩れてしまうので、サッと加熱するくらいがベストです。



ポイント

シメはマカロニを入れて♪
さっと煮て、塩・こしょうで味を整え、
バジルを添える。

