

Marinata di melanzane

なすのマリネ



材料

茄子	大1本
オルチョサンニータ	小匙2
米酢	小匙2~
塩	少々
赤唐辛子	少々
にんにくスライス	2-3枚

作り方

- 1) ナスは皮ごとスライサーで極薄くスライスする
- 2) フライパンにスライスしたナスを敷き詰め（隙間のないようにする-フライパンの空焼きを避ける為）強めの火で油なしで焼く
- 3) 縮んでうっすらと焦げ目がついたらOK、空いた場所にナスを入れて焼いていく
- 4) 全部焼けたらボールに入れてオルチョサンニータを全体にからめる
- 5) 塩ほんの少々と米酢を加えて、にんにく3枚分をみじん切りにし（まな板上で何度も叩かないよう注意）加えてよくあえる
- 6) 輪唐辛子も加えたらOK、冷蔵庫で1週間は持つ

※白ワインのおつまみにとてもあいます