

Pomodorino marinato

ミニトマトのマリネ



【材料】

ミニトマト	20個
オルチョサンニータ	大さじ3
米酢またはビネガー類	大さじ2
コンチェントラートデルマーレ	少々
野生のオレガノ	少々

【つくり方】

- 1) ミニトマトはヘタをとり、少しだけ包丁で切れ目を入れて湯むきする
(沸騰した湯にミニトマトを入れて、10秒ほどで冷水にとり、冷えたらすぐザルにとり水切りする)
- 2) 表面の水気を拭いて皮を丁寧に向く
- 3) ボールに米酢とコンチェントラートデルマーレを入れて塩を溶かす。続いてオルチョを加え好みの酸味に仕上げる(酢の種類により量を加減する)
- 4) ミニトマトを3)に入れ、崩れぬように全体に絡める
- 5) オレガノを加えたら平らなタッパなどに汁ごと移し冷す
- 6) 20分以上冷せば甘みが増しておいしい