

Vineigretto con alici

アンチョビのビネグレットソース



【材料】

アンチョビフィレ	3切れ
にんにく	小1片
米酢	大さじ2
コンチェントラートデルマーレ (アサクラの塩)	少々
オルチョ	大さじ2～
野生のオレガノ	少々

【つくり方】

- 1) にんにくは繊維を壊さないように丁寧にスライスし、千切りし、みじん切りする
(みじん切りは細かく整わなくていいので何回も包丁でたたかないようにする)
- 2) アンチョビも包丁で細かくペースト状にする
- 3) ボールににんにくとアンチョビを入れ米酢を加え、コンチェントも入れる
よく混ぜる
- 4) オルチョを分量入れるが、好みの酸味を味をみながら調整する
- 5) 野生のオレガノを加える

(利用法)

- ・グリーンサラダ、トマトサラダ、あらゆる生野菜のサラダや温野菜サラダに
- ・カルパッチョや魚介のサラダ、肉類などのサラダソースとして