

Salsa per tutto

オルチョ万能ソース



【材料】4人前

オルチョ	105 c c
ケッパー塩漬け(12/14mm)	6粒
(中粒 9/11mmの場合)	10粒)
ドライトマト	1/2ヶ
にんにく	小1片
野生のオレガノ	少々
赤唐辛子	1本

(下処理)

- ・ ニンニクは粗みじんぎりにする
- ・ ドライトマトははさみで6等分ぐらいにきざむ
- ・ 塩漬けケッパーは塩漬けそのままを使う

【つくり方】

- 1) 瓶に材料を全て入れてオルチョを注ぐ
- 2) たまに下に沈んだ塩を全体に混ぜるようにかき混ぜ好みの塩加減になったら出来上がり。塩味がなじむのはだいたい7日から10日間ほどです。

【食べ方の提案】

そのまま、パン、青菜や山菜のお浸し、生野菜、スティック野菜、茹でただけのパスタ、炊き立てのご飯、出来上がったパスタ、イタリア料理、肉魚介のソテー等、また加熱して料理のベースに使用してもOK。

■基本的になんにでもかけて召し上がっていただけます

※もし塩気が強い場合はオルチョなどオリーブオイルを加えて調整、減ってきたらオルチョやケッパーを足してください。

また生のバジルの葉っぱをお好きなだけ加えると更に美味です

※召し上がる時は、下にしずんだ塩をよく混ぜてください。