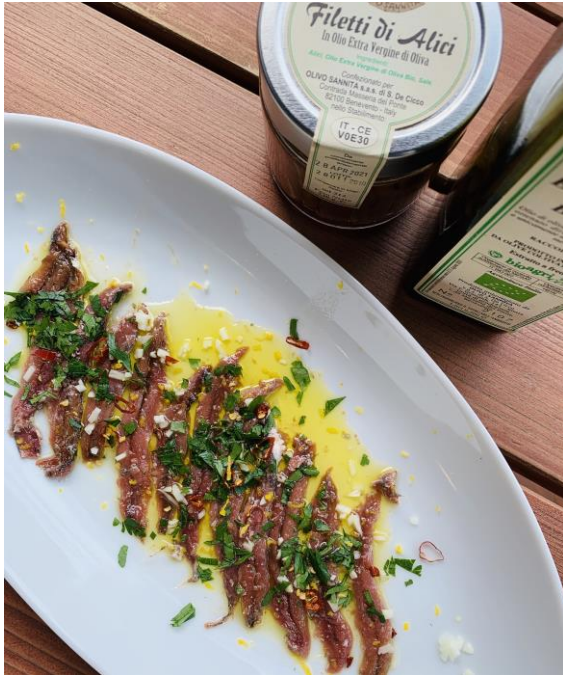


Carpaccio di alici

アンチョヴィのカルパッチョ・アマルフィ風



【材料】

オルチョ・アンチョヴィフィレ	10 フィレ
イタリアンパセリ	小さじ1程度
にんにく	少々
赤唐辛子	1/2 本
レモンの皮	適宜
EVO オルチョサンニータ	大きじ1程度

EVO=エキストラバージンオリーブオイルの略

【作り方】

- 1) イタリアンパセリは洗って水けをきってからみじん切りする
- 2) にんにくは繊維をつぶさないようみじん切りする
- 3) 唐辛子は種を取り除いて輪切りまたは細かく切る
- 4) 皿にアンチョヴィを並べる（瓶から取り出す時油をよくきる）
- 5) 上からにんにく、パセリ、赤唐辛子を散らす
- 6) EVO オルチョを上からさっとかける
- 7) レモンの皮をすりおろしながら上から散らす

※白ワインなどお酒のおつまみとして、バケット、蒸したじゃがいも、ゆでたまごと一緒に、いただく