

Crostini con alici

アンチョヴィバターのクロスチーニ
じゃがいものアンチョヴィ



【材料】

●じゃがいもアンチョヴィ

じゃがいも（蒸し） 中1個

オルチョ・アンチョヴィフィレ 適宜

イタリアンパセリ 少々

EVO オルチョサンニータ 大さじ1程度

●アンチョヴィバターのクロスチーニ

バケット（厚切りスライス） 適宜

オルチョ・アンチョヴィフィレ 適宜

バター（薄切り） パンの数だけ

にんにく 適宜

EVO=エキストラバージンオリーブオイルの略

【つくり方】

（アンチョヴィバターのクロスチーニ）

- 1) バケットは厚切りし（1.5 cm以上）軽くトーストする
- 2) パンの上部ににんにくの切った断面をこすりつける
- 3) パンが冷めたらアンチョヴィフィレを載せる

（じゃがいもアンチョヴィ）

- 1) 蒸しじゃがいもの皮をむき、厚めにスライスする
- 2) 皿に盛り、じゃがいもの上にアンチョヴィ、パセリを散らす
- 3) 上から EVO オルチョをかける

※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