

Bruschetta

ブルスケッタ三種



【材料】

●トマトのブルスケッタ

ミニトマト

オルチョサンニータ

野生のオレガノ

塩

●新玉ねぎのブルスケッタ

新玉ねぎ

オルチョサンニータ

塩

●ルッコラのブルスケッタ

ルッコラ

生ハム

オルチョサンニータ

バケット 適宜

【つくり方】

- 1) ミニトマトは小さく刻む
 - 2) ボールにトマト、塩、野生のオレガノ、オルチョはたっぷりめに加えて混ぜる。
 - 3) 冷やしてからトーストしたパンににんにくをこすりつけて上から載せる
-
- 1) 新玉ねぎは薄くスライスしてオルチョと塩を入れてフライパンで炒める
 - 2) よく炒めると水分が出るのでさらにやわらかくなるまで炒め煮する
 - 3) トーストしたパンににんにくをこすりつけ炒めた玉ねぎを載せる
-
- 1) ルッコラはよく洗って水を切り一口大に切る
 - 2) 生ハムも一口大に手で裂くか包丁でカットする
 - 3) ボールにルッコラと生ハムをいれオルチョを加えて全体にやさしく混ぜてオイルをからめる
 - 4) トーストしたパンににんにくをこすり 3) をのせる