



モッツアレラスライス レシピ

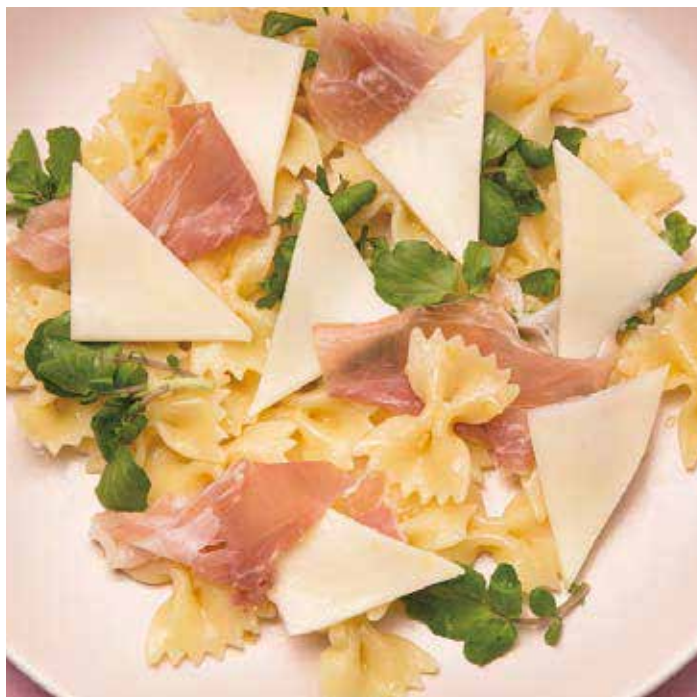
Recipe

モッツアレラと生ハムの ファルファッレ



所要時間

15分



材料【2人分】

明治モッツアレラとろけるスライスチーズ	2枚
ファルファレ	100g
オリーブオイル	大さじ2
ニンニク(みじん切り)	1片
生ハム	2枚
クレソン	30g
塩・コショウ	適量

作り方

- 鍋に湯を沸かし、塩(分量外)を入れ、ファルファッレを茹でる。
- フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて弱火で炒める。
- ニンニクの香りがたったら1を入れて和え、塩・コショウで味をととのえる。
- 器に盛り付け、生ハム、クレソン、食べやすい大きさに切ったモッツアレラとろけるスライスチーズをのせて完成。

ワンポイント!

蝶のような形がかわいいファルファッレ。
生ハムとチーズの旨味を楽しむために、味付けはシンプルに。

