

シシリアンルージュとロツソナポリタンの

黄金比ブレンド ★ フルスケッタ♪



シシリアン
ルージュ **2:1** ロツソ
ナポリタン

シシリアンルージュの旨味と、ロツソナポリタンの甘味をブレンドしよう♪ この割合が美味しさの決め手!!

材 料(2~3名分)

・シシリアンルージュ(中玉)	100g
・ロツソナポリタン(ミニ)	50g
・パン	適量
・オリーブオイル	大さじ4
・塩	適量

作り方

- 1、シシリアンルージュとロツソナポリタンを皮つきのまま、6~8等分に切る。
- 2、熱したフライパンに、オリーブオイルをひき、①を加えて形を崩さずにさっと炒める。(30秒~40秒)
- 3、塩をふる。
- 4、パンにのせて、出来上がり♪



味つけは、塩とオリーブオイルだけ!!

