

◎ ナスとトマトのピザ ◎

2022年7月のレシピ③
レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（ピザ1枚分）

ピザクラスト（薄焼き）	1枚
トマトソース	60g
ナス	1本
ベーコン（サルシッチャ）	50g
プチトマト	5個
モッツアレラチーズ	50g
バジル	4-5枚
オリーブオイル	適量
<トマトソース（作りやすい分量）>	
ホールトマト	1缶
にんにく（みじん切り）	1片
塩	ホールトマトの1%前後
黒胡椒	適量
オリーブオイル	大さじ2
バジル	1枚



<コメント>

7月の3連休はピザを作りました。最近では市販で美味しい薄焼きピザが売っているので便利ですね。ピザは2枚作り、1枚はサルシッチャ、もう1枚はベーコンをのせて作りました。これからの季節、みんなで好きな具材をのせてピザパーティーも楽しいですね。

ここポイント<唐辛子オイル（Olio piccante）>

ピザにかける唐辛子オイルは、本来は2週間以上唐辛子をオリーブオイルに漬けて作ります。今回は簡易的に、軽く炒った唐辛子にオリーブオイルを入れて弱火で加熱したものをかけました。唐辛子を加熱すると辛味や香りが抽出されやすくなりますが、オイルが酸化しやすいので早めに使いきってください。

1

トマトソースを作る。フライパンにオリーブオイルを熱し、ニンニクを入れて中火で炒める。香りがでてきたらホールトマトをつぶしながら入れる。10分ほど中火で煮詰め、塩・黒胡椒を入れて味をととのえる。香りづけにバジルを1枚入れる。

2

ナスは乱切りにして軽く塩をふりあく抜きし、素揚げしておく。ベーコンは拍子切り、プチトマトは半分に切っておく。

3

ピザ生地にトマトソースを塗り、ナス・ベーコン・プチトマトをのせ、モッツアレラチーズとバジルをちぎって等間隔にのせる。最後にオリーブオイルをまわしかける

4

250℃に熱したオーブンで7-10分焼く。唐辛子オイル（オリオピカント）をかけてお召し上がり下さい。

