

COLD APPETIZER/SALAD

パルマ産生ハムとモツツアレラチーズ・ルッコラのサラダ

シャンパンによく合う、
生ハムを使ったお料理。

程よい塩気の生ハム、ルッコラ、モツツアレラチーズ、と相性の良い素材を組み合わせているので、レストランでもとても人気があります。準備も簡単で、日常のディナーの最初の一品として、またはホームパーティーの一皿としても喜ばれます。



材料

3~4人前

パルマ産生ハム：6枚
モツツアレラチーズ：1個（120~150g程度
あれば水牛のもの）

パルミジャーノチーズ：20g
ルッコラ：40g

塩、胡椒：適宜
EXVオリーブオイル：適宜

作り方

Step 1

ルッコラを軽く塩と白胡椒、EXVオリーブオイルで和えておきます。

Step 2

モツツアレラチーズは一口大に切り、STEP 1で和えておいたルッコラとお皿に盛り付けます。

Step 3

少しルッコラにかぶせるように生ハムを載せ、薄くスライスしたパルミジャーノチーズを立てかけるように添えます。

Step 4

仕上げに上からEXVオリーブオイルを回しかけ、お好みで粗挽き黒胡椒を散らして完成です。