

# P · R · I · M · V · S

## サルデーニャの夏のヌラーケ

時間: 30分

レベル: 中級

材料

4人分

パーネ・カラサウ(サルディーニャ特有のパン、クラッカー) 6枚

チェリートマトの薄切り 15g

春玉ネギ 150 g

ラディッシュ 150 g

キュウリ 150 g

PRIMVSエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP 30 g

ペコリーノ・グラン・クリュ・チーズ 90 g

チャイブ(生) つけ合せに



準備 30分

パーネ・カラサウを水に浸し、やわらかくなるまでおく。やわらかくなったら、直径5~7.5センチの四角か円形になるように16等分する。

すべての野菜に塩コショウで下味をつけ、PRIMVSエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPを少量ふりかける。パーネ・カラサウを一切皿の中心におく。

スライスしたトマトを軽く重なり合うようにクラッカーにのせる。次のクラッカーを上重ね、スライスしたラディッシュを同じようにのせる。

また次のクラッカーを重ね、キュウリのスライスとエシャロットをのせる。さらに重ねたクラッカーにペコリーノチーズのスライスのをせ、重ねた層の周りにもチーズを並べる。

残りのPRIMVSエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPを重ねた層と皿にふりかけ、皿にチャイブをちらす。