

七富チーズ工房モッツァレラチーズと山麓野菜で夏を味わう



「フレッシュ夏野菜とプチモッツァレラ ボッコンチーニ」



(4人分) 玉ねぎ 1/6 個 セロリ 1/4 本 キュウリ 1 本 ピーマン 1 個 パプリカ黄・赤各 1/4 個 トマト 1 個
にんにく 1/6 片 ボッコンチーニ 30g×4 個 塩・EXV オリーブオイル・バジル適量

1. にんにくはすりおろし、野菜はそれぞれ小賽の目に切る。
2. 1をボールに入れ、塩・EXV オリーブオイルを加え混ぜ合わせ、冷蔵庫で休ませ (1 時間) 味をなじませる。
3. 2の味を確認し器に盛り、カットしたボッコンチーニとバジルを添え、塩と EXV オリーブオイルをかける。

「トマト・バジル・フレッシュモッツァレラの冷たいカッペリーニ」



(4人分) トマト2個 にんにく 1/4片 フレッシュモッツァレラ 160g カッペリーニ 140g 塩・EXV オリーブオイル・バジル適量

1. にんにくはみじん切り、トマトは湯むきして賽の目に切る。
2. ボールに1を入れ、塩・EXV オリーブオイルを加える。
3. カッペリーニを塩を加えた湯で3分茹で、ざるにあけボールに水道をかけながら冷やす。
4. 3の水気を十分に切って2のボールに入れ、塩・EXV オリーブオイルを加え素早く混ぜ合わせ、味をみて皿に盛る。
5. カットしたフレッシュモッツァレラとバジルを添え、塩とEXV オリーブオイルをかける。

「夏野菜とハードタイプモッツァレラのグラタン」



(4人分 12×17cmグラタン皿 1台分) ナス2本 にんにく 1/4片 玉ねぎ 1/4個 ズッキーニ 1/2本 ピーマン 1個 パプリカ黄・赤各 1/2個 トマト1個 ハードタイプモッツァレラ 100g タイム・ローリエ・ローズマリー・塩・EXV オリーブオイル適量

1. ナスは縦にスライス、にんにくはみじん切り、他の野菜はそれぞれ賽の目に切る。
2. ナスはフライパンでオリーブオイルで両面ソテー、塩をふりグラタン皿に敷き詰める。
3. フライパンでオリーブオイルでトマト以外の賽の目野菜をソテー、にんにくを加えソテー、トマト・塩・タイム・ローリエ・ローズマリーを加えソテーする。
4. 2に3を入れ、カットしたハードタイプモッツァレラを乗せて、200℃のオーブンで15分焼く。

「ブルーベリー・フレッシュモッツアレラ・ハチミツのドルチェ」



(4人分) フレッシュモッツアレラ 80g ブルーベリー・ハチミツ適量

1. フレッシュモッツアレラはスライスする。
2. 器に1を入れ、ブルーベリーを添え、ハチミツをかける。

MEMO

富士山麓の上質な牛乳から作られる「七富チーズ工房」モッツアレラチーズと夏野菜のボン！マリアージュ♡
そのフレッシュさを存分に活かして、同郷の野菜が美味しさフォロー！

西洋のチーズは種類も製造も様々で奥深く、味わいはどれも伝統を大切にされた自然な美味しさです。楽しみ方もいろいろで、そのままパンとワインと一緒にいただいたり、料理に使ったり。モッツアレラ（フレッシュパスタフィラータ）ならイタリアのカンパーニャ水牛チーズを見習って！美味しさの本質を爽やかにいかがですか。

