



トマトとフィノッキオのガスパッチョに山羊のチーズのクロスティーニ



調理時間: 75 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4 人分)

● 原材料

- パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 700g 800ml
- ニンニク ひとかけの半分
- エクストラバージンオリーブオイル 大匙 4
- 塩
- 山羊のフレッシュチーズ 100g
- 氷を数個
- 生のバジル 数枚
- 生のフィノッキオ ひとつ
- 生の赤唐辛子 半分
- 胡椒
- 自然酵母のパンのスライス 数枚
- お酢 大匙 1

このレシピに使用された材料：



下準備

1. ミキサーにトマトピューレ、薄切りにしたフィノッキオ、お酢、種を取り除いた赤唐辛子、ニンニク、バジルの葉と塩・胡椒、数個の氷を入れてからミキサーをまわし、そこへゆっくりとエキストラバージンオリーブオイルを加えてクリーミーになるようにする。
2. もし水分が足りない様であったら氷をまた数個いれてミキサーをまわす。 ボウルに移し替えて、冷蔵庫で一時間ねかせる。
3. 自然酵母のパンのスライスをエフロン加工のフライパンで少しのオリーブオイルでカリカリになるまで火を通す。 そのカリカリパンに山羊のチーズを塗り、胡椒を軽く振って良く冷えたガスパッチョに乗せて出来上がり。