

クモのミニピッツァ



調理時間: 30 min.

難易度: 難易度低

原材料 (16個)

● 原材料

- カットトマト・バジル 400g 400 gr
- エキストラバージンオリーブオイル ーさじ
- 塩 小さじ半分
- 長方形の冷凍パイシート 一枚
- 黒オリーブ 1 2 個
- 黒コショウ 適量

このレシピに使用された材料：



下準備

クモの形のミニピッツァはハロウィンにとてもぴったりで作り方も簡単、一年の中で一番怖がしたいパーティーのビュッフェの主演になるでしょう。直ぐになくなってしまいうくらいに美味しくて数分で出来てパーティーの成功を約束します。

ハロウィンにぴったりのクモの形のミニピッツァは早く出来て作り方も簡単：

1. まず初めにカットトマトを良く水切りします。
2. その間に黒オリーブをクモの胴体と足の形になるようにカットします。
3. 丸いグラスかセルクルを使って冷凍パイシートを切り取り、水切りをしたカットトマトとオリーブオイル、塩、胡椒で味付けをします。
4. その上にクモの模様になるように黒オリーブを飾り付け、180度に温めておいたオーブンで約20 - 25分こんがりとし色づくまで焼きます。

- *Elena Laudicina*