

INSALALATA AUTUNNALE DI ZUCCA, RADICCHIO E OLIVE かぼちゃ、ラディッキオ、オリーブのオータムサラダ



《材料》

かぼちゃ(クレマ・ズッカ)	...	350～400g
ラディッキオ	...	1個
クルトン	...	100g
種なしオリーブ	...	80g
カッテージチーズ	...	100g
かぼちゃの種	...	30g

《材料・調味料等》

小麦粉(薄力粉)	...	適量
エクストラヴァージンオリーブオイル	...	適量
塩	...	適量
黒こしょう	...	お好みで
(あれば)バルサミコ酢	...	お好みで

《作り方》

- ① かぼちゃをスライサーでスライスし、小麦粉をまぶす。
- ② オーブンの天板にオリーブオイルを少し垂らしたクッキングシートを敷き、①を並べてオリーブオイルをふりかけ200～220℃で焼く20分焼く。焼けたら冷まし、お好みで塩、こしょうをふる。
- ③ ラディッキオを洗い適当な大きさにカットする。濡らしたキッチンペーパーをかぶせ、冷蔵庫で休ませておく。
- ④ かぼちゃが冷めたら全ての材料を混ぜ合わせ、オリーブオイルと塩をふる。
* バルサミコ酢をかけてもおいしいです☆