



イタリア～んな山落



◆材料(4人分)

材 料	分 量	材 料	分 量
山 落 (細め)	200g	砂糖	80～100g
トマト ジュース (無塩)	200cc	粉チーズ	20～30g

◆作り方

- ① 山落は柔らかく塩茹でしてから冷水にとり、5～6cmに切る。
- ② 鍋にトマトジュース、①の山落、砂糖を入れ、水分がなくなるまで弱火でしっかり煮詰める。
- ③ 水分がなくなったら熱いうちにチーズを振り入れ、箸でほぐし冷ます。
仕上げに更にチーズを好みの量ふりかける。

ヒロコ先生のちょっと一言

山落をトマトジュースと砂糖で甘く仕上げた、イタリアン風の甘酸っぱいお菓子です。簡単でおいしく、山落の風味があり目からうろこです。

仕上げの水分を飛ばすのにレンジやオーブン利用も！

