

ペロターナ

【材料 4人分】

- パプリカ（赤,黄） 各1個
- 松の実 小さじ1
- ニンニク（みじん切り）1片
- イタリアンパセリ（みじん切り） 小さじ1
- オリーブオイル 大さじ1

【作り方】

1. オーブンを200℃に予熱しておく。
2. パプリカは、クッキングシートを敷いた天板にのせ、オリーブオイルをかけ、オーブンに入れ約20～25分焦げるくらい焼き、取り出したらビニール袋に入れて約10分蒸らす。
3. ②のパプリカの皮をむき、縦2cm幅の一口大に切っておく。
4. フライパンに、オリーブオイルと松の実をいれ、火を通し、ニンニクを加えて香りが出たら、③のパプリカを合わせ、混ぜる。
5. ④に塩で味を調え、イタリアンパセリを加え、混ぜ、器に盛る。