ケンミン食品株式会社

ライスペーパーで簡単クワトロフォルマッジピザ

調理時間：10分　調理法：フライパン　カロリー：154kcal　塩分：1.4g

10分で完成！数種類のチーズ・ピザ生地を使わずに、ミックスチーズとライスペーパーで簡単にクワトロフォルマッジピザが楽しめます！
軽い食感&グルテンフリーなので、罪悪感が少なめのピザが味わえます。

クアトロ・フォルマッジ（Quattro Formaggi）とは
イタリア語で「クアトロ」は数字の「4」、「フォルマッジ」は「チーズ」の複数形を表しているので、4種類のチーズを使ったピザがクアトロフォルマッジと言われています。
一般的にはゴルゴンゾーラ、タレッジョ、モッツァレラ、パルミジャーノ・レジャーノの組み合わせがよくみられます。

使用商品　ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。

材料　1人前

ライスペーパー：1枚
ミックスチーズ：20ｇ
はちみつ：大さじ1（21ｇ）
黒こしょう：適量
米油：小さじ1（4ｇ）

作り方

（1）
今回使用する材料です。

（2）
火のついていないフライパンに米油（小さじ1）をキッチンペーパーで塗り広げる。

（3）
ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。（目安：20～30秒程度）
柔らかくなりはじめたら引き上げる。

●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

（4）
火のついていないフライパンに、もどしたライスペーパー・ピザ用チーズを置いてふたをして火をつける。【中火】
※ライスペーパーの端まで埋めてください。

（5）
チーズが溶けてきたら、はちみつ・黒こしょうをかける。

（6）
ライスペーパーを半分または4つに折りたたむ。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.