

ポレンタ コン カポナータ

3-4 人前

使用商品

ハインツ 820g/3kg サルサポモドーロ
ハインツ 1kg ポレンタ



材料

- 1個 パプリカ（赤）
- 1個 パプリカ（黄）
- 2本 ナス
- 60g ハインツ サルサポモドーロ
- 15g 松の実
- 適量 塩
- 適量 ※ハインツ ポレンタ
※ハインツ ポレンタは、あらかじめグリルパンでグリルする。

作り方

1. パプリカ、ナスは1cm角にカットし、素揚げしておく。
2. ハインツ サルサポモドーロ、ローストした松の実を加え軽く和え、塩で味を調える。
3. ハインツ ポレンタと共に皿に盛り付ける。

備考

焼いたハインツ ポレンタの上に、シチリア地方の郷土料理カポナータを合わせた一皿です。