

安曇野育ちの野菜de チーズ焼き



安曇野食材
×
ご当地ほりにし



材料 (直径23cmのフライパン)

ベーコン	60 g
たまねぎ	中1個
なす	2~3個
ズッキーニ	小1本
ミニトマト	適量
季節の野菜	適量
ほりにし	小さじ2
チーズ	150 g
サラダ油	適量

- ①材料をカットする
ベーコン1cm幅、たまねぎ薄切り、
なす・ズッキーニ5mm幅の半月切り、
ミニトマト1/2カット
- ②フライパンにサラダ油をひき、ベーコン・たまねぎ
を炒めたらなすとズッキーニを中火で炒め、最後に
ミニトマトを入れる
- ③全ての野菜を入れたら、ほりにしを入れて全体に
なじませる
- ④味がなじんだらチーズをのせて
蓋をしチーズが溶けたら完成

POINT

野菜の食感が残るように炒めます。
お好みでバジルをのせるのもおすすめ

長野県農村生活マイスター協会安曇野支部 考案

