

Elio's Recipes

by Chef Germano Orsara



Morbido di cacio cavallo e nduja

ンドウィヤとカチョカバロのコラボ



ンドウィヤとカチョカバロのコラボ

- 1** ファットリア ビオのチーズを2枚薄くカットし、片面の中央にンドウィヤを適量入れて2枚を合わせます。



- 2** フライパンにオリーブオイルを小さじ1杯入れた後2枚重ねたカチョカバロを写真のように焼き始めます。



- 3** 中が溶け出し焼き色が付いたら同様に裏面も焼きます。



- 4** 裏表焼き色が付いたら出来上がりです！
アツアツの内にBuona Appetito!!

