

# 大和郡山の魅力大集合！ 太陽サンサンピッツァ



## 材料（1枚分）

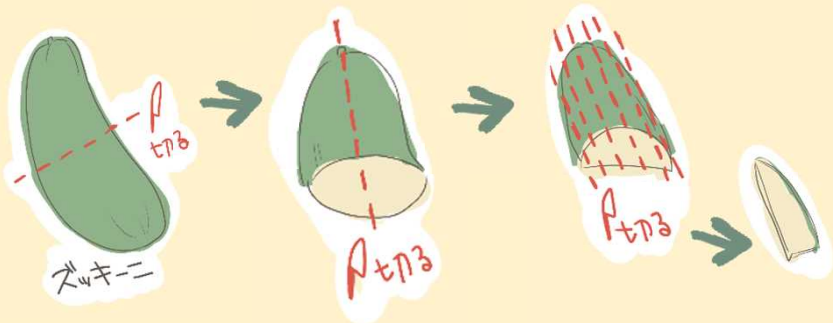
- ・ピザ生地(トマトソース)1枚
- ・大和丸なす 1個
- ・トマト 1個
- ・アスパラガス 4本（上半分のみ）
- ・ズッキーニ 1/2本
- ・大和まな 1束（葉のみ）
- ・ベーコン 6本
- ・モッツアレラチーズ 適量
- ・パルメザンチーズ 適量
- ・オリーブオイル、塩 少々

## 作り方

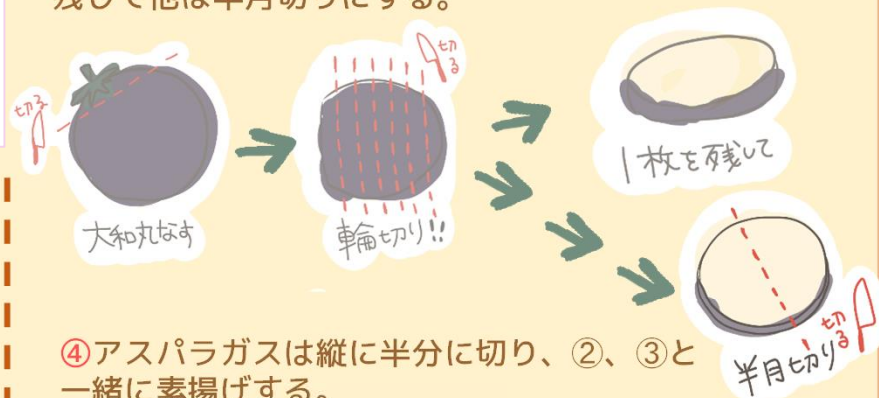
① トマトは8カットにスライスする。



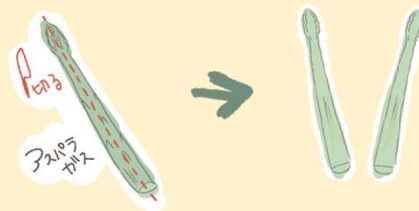
② ズッキーニは皮が見えるように厚さ7mmほどの短冊状に切る。



③ 大和丸なすは1cm程度の輪切りにし、1枚だけを残して他は半月切りにする。



④ アスパラガスは縦に半分に切り、②、③と一緒に素揚げする。



⑤ まなの葉を全体に敷き詰め（トマトソースを隠さないように注意）、その上にスライスしたトマトと半月切りの大和丸なすを交互に並べる。

⑥ ④のアスパラガスをトマトの上のにのせ（白い断面が見えるように）、ズッキーニは⑤の大和丸なすの上のにのせる。

⑦ 真ん中に輪切りの大和丸なすをのせ、半分に切ったベーコンとちぎったモッツアレラチーズを散りばめる。

⑧ オリーブオイルをまわしかけ、パルメザンチーズを振りかけて焼いたら完成。