

# 大和丸なすとパプリカのお花畑ピッツァ



## 材料 (1枚分)

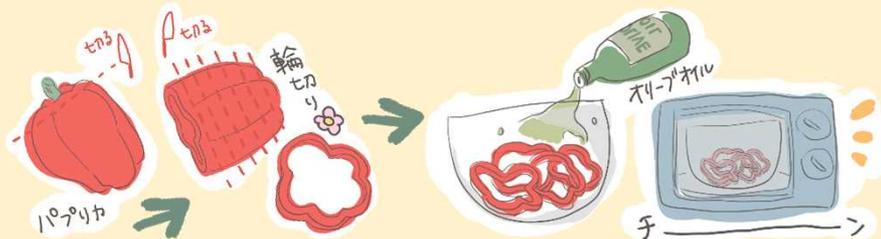
- ・ピザ生地(クリームソース) 1枚
- ・大和丸なす 1個
- ・パプリカ 輪切り計6個分
- ・ミニトマト 6個
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・ベーコン 6本
- ・モッツアレラチーズ 適量
- ・パルメザンチーズ 適量
- ・オリーブオイル、塩 少々

## 作り方

①玉ねぎは皮を剥いて薄くスライスし、塩を少々ふってオリーブオイルで透明になるまで炒める。



②パプリカは4mm幅に輪切りにし、オリーブオイルを絡めてレンジで加熱する。(700W,40秒)



③大和丸なすは輪切りにし、1枚だけを残して他は角切りにする。それらをすべて素揚げする。



④ミニトマトは半分に切る。



⑤ピザ生地の上に①で炒めた玉ねぎと③で角切りにしたなすの半分を散りばめ、②のパプリカ6枚をきれいに並べる。パプリカの中にトマトを並べる。

⑥ピザ生地の中央に輪切りのなすを置き、ベーコンと残りのなすを周りに散らす。(なすの皮を目立たせると綺麗☆) モッツアレラチーズをちぎってまんべんなく散らし、オリーブオイルをまわしかけ、パルメザンチーズを全体に振りかけたのち、焼き上げる。