# 【レシピ】桃とモッツァレラ、生ハムの前菜



【レシピ】桃とモッツァレラ、生ハムの前菜

こんにちわ〜(*^o^*)　お盆ですね。

実家に帰ってゆっくりのんびりされてる方も多いのではないでしょうか?

今日は人が集まる機会にぴったりの、夏が旬の桃を使った前菜の紹介です□

## 桃とモッツァレラ、生ハムの前菜 の材料（3〜4人前）

・桃（中〜大サイズ）・・・1個
・モッツァレラ・・・100g(１袋)
・生ハム・・・20g
・国産レモン・・・1/2個
・粗塩・・・3つまみ程度
・黒胡椒・・・適量
・エキストラバージンオリーブオイル・・・適量
・（あれば）ミント・・・適量

## 桃とモッツァレラ、生ハムの前菜 の作り方

①モッツアレラを手で一口大の半分の大きさにちぎる。（細長くではなく、丸くちぎる）

[illegible]

[illegible]1.5cm[illegible]1/3[illegible]OK[illegible]