



## 材料【2人分】

明治モッツアレラとろけるスライスチーズ	2枚
鶏もも肉	1枚
塩・コショウ	適量
薄力粉	大さじ1
トマト缶	1/2缶
オリーブ(緑・黒)	各5粒
チキンコンソメ	小さじ1
砂糖	小さじ1
オリーブオイル	大さじ1
イタリアンパセリ	適量

## 作り方

1. 鶏肉は食べやすい大きさに切り、塩・コショウをして薄力粉をまぶす。
2. フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、1の両面を焼く。
3. 2にトマト缶、オリーブ、チキンコンソメ、砂糖、塩・コショウを入れて煮込む。
4. 仕上げにモッツアレラスライスチーズをのせ、みじん切りにしたイタリアンパセリをかける。

## ワンポイント!

ふっくら焼き上げた鶏肉をトマトとチーズでいただくイタリアンな一品。仕上げのチーズが溶けたら食べごろです。