



ジビエ・グルメ・グランプリ2013 グランプリ

ピッツァ 名古屋ネーゼ

モンキチ・ピッツァ

材料（7人分）

<名古屋ネーゼソース>

猪肉（肩）	500 g
オリーブオイル	
にんにく	1個
玉ねぎ	1/2個
しいたけ	100 g
赤ワイン	200cc
水	400cc
赤みそ	40 g
みりん	100cc

<ピザ生地>

小麦粉	500 g
オリーブオイル	50cc
ドライイースト	10 g
塩	3 g
水	250cc

<ホワイトソース>

小麦粉	50 g
バター	50 g
牛乳	500cc

シュレットチーズ	500 g
白ねぎ	1本



調理手順

- ① ピザ生地を直径20 cmに丸く伸ばす。
- ② 名古屋ネーゼソースを塗り、その上にホワイトソースを塗る。
- ③ 白ねぎを散らして、チーズをのせる。
- ④ 330°Cのオーブンで5分間ぐらい焼く。
- ⑤ 取り出してカットして完成。