



MCC Soup Cafe



世界の家庭料理に大変身！
＜トマトと野菜のフリッタータ＞

野菜をたっぷり使ってつくるイタリア風の具材たっぷりのオムレツ＜フリッタータ＞。

色々な野菜をそろえたり、下ごしらえをしたりするのは意外に手間がかかりますよね。

そんな時、エム・シーシー食品の「ミネストローネ」を使うと
簡単につくることが出来るんです！

材料も作り方もいたってシンプル。

- ・卵 2個
- ・ミネストローネ 1袋
- ・パルメザンチーズ 大さじ1

よく泡立てた卵に、スープとチーズをあわせ、スキレットに入れてオーブンで焼きあげます。

出来たては、ふわっふわな食感が楽しめ、冷めるとぎゅっと凝縮されるため
スープの味もより感じる事ができる1度で2度おいしいメニューです。

野菜の旨みが溶けだしたスープと、たっぷりの具材。
エム・シーシー食品の「ミネストローネ」だからこそできるアレンジ。
ぜひ、今晚のメニューに如何でしょうか。

アイディア次第で、おいしさ無限大！
MCC SOUP CAFE Facebookページでは、これからも、
お家でマネできるスープの食べかたアイディアを随時ご提案していきます。

どうぞご期待ください。

MCC SOUP CAFEの最新情報は、
MCC SOUP CAFE Facebookをチェック！

