

エビとモッツァレラチーズのサクサクトマトソースパイ



調理時間: 30 min.

難易度: 難易度低

原材料 (3人分)

● 原材料

- パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 350g 150 g
- パセリ 数枚
- ウスターソース 小さじ半分
- モッツァレラチーズ 一口サイズ 4つ程
- 冷凍パイシート 30 c m x 30 c m
- 塩 適量
- ブラックタイガー海老 9つ
- 胡椒 適量

このレシピに使用された材料：



下準備

1. ブラックタイガー海老は殻をむき、背中の黒筋を取り除き、塩を少々入れた熱湯で約4分程茹でて冷ましておく。
2. オーブンを200度に温めておき、パイシートを9等分に切り分けてそれぞれの二面に切り込みを入れ写真の様にクロスさせておく。
3. オーブンシートに形を整えたパイを並べて約10分焼き、180度に下げてさらに5分焼きます。
4. 小鍋で塩、胡椒とウスターソースを加えたパッサータディポモドーロを温めます。
5. 焼きあがったパイの中心をスプーンで押して、そこにトマトソース、ポイルした海老と手でちぎったモッツァレラチーズをバランスよく入れていきます。180度のオーブンで再度5分程焼いて、パセリを飾って出来上がり。

- Saori Suzuki