

カプレーゼ風パスタのオーブン焼き



調理時間: 55 min.

難易度: 難易度低

原材料 (2)

● 原材料

- パッサータディボモドーロ (裏ごしトマト) トマト
ピューレ 350g 750 gr
- バジル 数枚最後の仕上げ用
- バジル 二束
- ローリエ 一枚
- おろしニンニク 二つ
- オリーブオイル 大匙 2
- ショートパスタ (ペンネ) 300 gr
- プファラのモッツアレッタ 250 gr
- みじん切りの白玉ねぎ ½
- 塩コショウ

このレシピに使用された材料:



下準備

1. 大き目のフライパンを温め、オリーブオイルを加えて中火でみじん切りにした玉ねぎとローリエを加えて玉ねぎがしんなりとして甘い香りが出るまで炒める。
2. おろしたニンニクを加えて火を通す。
3. そこへボミのトマトダイスとバジルの束ごと加えて、塩コショウも加えて煮込む。
4. 少しクリーミーになるまで約10分から15分ほど煮込んで、火からおろす。
5. 大き目の鍋にたっぷりの水を入れて、塩を加えて沸騰させ、パスタを表示時間より一分少なめに茹でる。
6. 茹で上がったら、湯をきってすぐにトマトソースの中に入れてよく混ぜ合わせる。
7. オープン対応の皿へトマトソースであえたパスタを流し入れます。
8. プファラのモッツアレラチーズを手で細かくちぎって、パスタの中に半分と表面に半分ちらす。
9. 200度に温めておいたオーブンで約12分から15分、モッツアレラが溶け出して色が軽く変わるまで焼きます。
10. オーブンから出したらすぐにフレッシュバジルを数枚飾って出来上がり。