Pomi

イカスミラグーのラザニア



調理時間: 30 min. **難易度**: 難易度低

原材料 (4人)

• 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 700g 300 ml
- 。 ニンニク 1 片 1 clover
- 。 イカスミ2袋
- 。 卵 4個
- 。 塩 適量
- 。 イカ あまり大きくないもの1 ぱい 240g
- 。 コショウ 好みの量
- 。 小麦粉 400 g
- 。 白ワイン 1 カップ

このレシピに使用された材料:



下準備

パスタ生地の材料となる卵の中に直接イカスミを溶かす。あまり薄すぎないように約15 cm角の形に伸ばし、塩の入ったお湯で茹でた後置いておく。

イカを小さく角切りし、フライパンにオイルと刻んだニンニクを入れて一緒に炒める。

炒めた後白ワインをかけて**パッサータ ディ ポモドーロ** (裏ごしトマトソース)を入れて煮込む。仕上げに塩とコショウで味を 調整する。

お皿にパスタ生地と大さじたっぷりのイカスミのラグーを交互にのせて出来上がり。