

ボスカイオーラ（茸料理）



調理時間: 20 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4 человека)

● 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 g
- スモークベーコン 200 g
- エキストラバージンオリーブオイル 40 cl
- タイム 2 枝
- 塩 適量
- 白玉ねぎ 1個
- 種無し黒オリーブ 40 g
- ポルチーニ茸 400 g
- 黒胡椒 適量

このレシピに使用された材料：



下準備

ポルチーニ茸をナイフで軽く削るように、そして濡れた布巾でこすりながら土汚れを取り、水平にスライスする。
スモークベーコンを細長く、種無しのオリーブも切り、玉ねぎを細かいみじん切りにする。
テフロン加工のフライパンでオイルを加えずにベーコンを数分軽く炒める。

別のテフロンフライパンにオイルを注ぎ、細かく刻んだ玉ねぎを炒める。細長く切ったポルチーニ茸を加えて数分混ぜながら炒め、最後にベーコンも加える。

パッサータ ディ ポモドーロ（裏ごしトマトソース）を混ぜ合わせ、塩と胡椒を加えて材料をよく混ぜる。
最後に細かく刻んだタイムをオリーブと一緒に加えて、さらに5分間火にかける。