

凝縮トマト入りムール貝の詰め物



調理時間: 40 min.

難易度: 難易度中

原材料 (4 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 700g 700 g
- モルタデッラ 100 g
- パン 4 切れ
- 卵 1個
- レモンの皮 適量
- 粉パルメザンチーズ 100 g
- ムール貝 1 kg
- ハーブ 適量
- None

このレシピに使用された材料:



下準備

ムール貝をよく洗いオイルが入ったフライパンで蒸し焼きにする。

一人当たり5つのムール貝をのぞいてそれ以外のムール貝は殻から中身を取り除く。

殻から取り除いたムール貝に調理の際に取れたソース、モルタデッラ、粉パルメザンチーズ、卵、塩、適量のコショウとタイムを混ぜたパンを合わせて詰め物を用意する。

殻の中に詰め物を入れ、十分な量の **パッサータ ディ ポモドーロ (裏ごしトマト)** ートマトピューレ をフライパンに入れて強火で5分間煮込む。

フライパンに蓋をしてさらに煮込む。

仕上げにレモンの皮とハーブを加える。