

## シチリア風イカスミペンネとヤギのリコッタチーズのグラタン



調理時間: 25 min.

難易度: 難易度中

### 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 400ML
- タイム お好みで
- バジル 数枚
- すり下ろしパルミジャーノチーズ 100g
- スペルト小麦のペンネ 480g
- 山羊のリコッタ 200g
- 玉葱 半分
- 茄子 一つ
- None
- None
- None

このレシピに使用された材料:



## 下準備

1. みじん切りにした玉葱をフライパンで良く炒め、そこにサイコロ状に切った茄子を加えてタイム、塩と胡椒で味を調えながら良く炒めます。
2. そこにボミのペースターディポモドーロ、数枚のバジルを加えて約20分程煮込みます。
3. 別の鍋でたっぷりの湯を沸かし、塩を加えてペルネをアルデンテに茹でます。茹で上がった後、ざるにあげて冷水で冷やします。
4. 冷ましたパスタを茄子のソースに良く絡め、耐熱容器に入れます。
5. 茄子パスタの上にまんべんなくパルミジャーノチーズを振りかけ、180度に余熱したオーブンで約15分焼き上げます。
6. オーブンから取り出したグラタンの上に、崩した山羊のリコッタを載せます。数分待ってリコッタが暖まったら出来上がり。