



オニオングラタントマト風味



調理時間: 60 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4人分)

- 原材料
 - カットトマト・バジル 400g 500 g
 - パン 4枚
 - フレッシュオリガノ 少々
 - パルミジャーノチーズ 200 g
 - フォンティーナチーズ 100 g
 - 赤玉ねぎ 4つ

このレシピに使用された材料:



下準備

1. 赤玉ねぎを薄くスライスし、ポミのトマトピューレ、塩胡椒、オリーブオイルを加えてクリーミーになるまで良く炒めます。
2. グラタン皿を4つ用意し、順番にカリカリのパン、フォンティーナチーズ、玉葱のトマト煮込みを入れて、パルミジャーノチーズを振りかけます。
3. 180度に温めておいたオーブンで約20分色づくまで火を通し、オリガノを飾って出来上がり。