

ミートボールのトマト煮



調理時間: 40 min.

難易度: 難易度低

原材料 (2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 150g
- タイム 適量
- コショウ 適量
- ニンニク 1かけ
- エクストラバージンオリーブオイル 適量
- モルタデッラ (ポークまたはチキン) 60g
- すりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノ 60g
- 卵 1個
- 塩 適量
- 牛ひき肉 (成牛 & 仔牛) 200g
- パン粉 30g

このレシピに使用された材料:



下準備

1. グアンチャーレを千切りにして、ペコリーノチーズをすりおろします。
2. フライパンを火にかけて熱し、グアンチャーレを数分炒めてから、**トマト**を加えて15分間煮込みます。
3. その間に、沸騰したお湯に塩を入れて、ブカティーニを規定時間の3/4の時間だけゆでます。
4. 湯切りしたパスタをソースの入ったフライパンに入れ、ゆで汁をおたま1杯分加え、加熱して仕上げます。
5. ペコリーノとコショウを加え、クリーミーになるように全体をよく混ぜ合わせたら完成です。