

トマトクランブルと肉詰め玉葱



調理時間: 40 min.

難易度: 難易度中

原材料 (4人)

● 原材料

- パッサータディボモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 700g 50G
- タイム 適量
- ニンニク ひとつ
- エクストラバージンオリーブオイル 適量
- 乾燥させたパン 80G
- 卵 一つ
- 塩 適量
- 牛ひき肉 100G
- ペコリーノチーズ (サルデーニャ産) 50G
- 胡椒 適量
- 赤玉ねぎ 二つ
- 青菜 30G

このレシピに使用された材料:



下準備

1. 詰め物の準備をします。牛ひき肉、エキストラバージンオリーブオイル、塩胡椒、タイム、卵、ペコリーノチーズと軽く茹でて水を切っておいた青葉を全てボウルに入れ良く混ぜ合わせます。
2. 赤玉ねぎは半分に切り、中心に詰め物を入れられるように中身を取り除きます。
3. 沸騰した水にさっと通して水気を良く切ってから詰め物を入れる。
4. 小鍋でポミのトマトピューレ、塩とニンニクで香りを付けてトマトソースを作る。
5. 乾燥したパンはクラムブルの様に細かくしておきます。赤玉ねぎの上にパンと少しのトマトソースをかけます。
6. クラムブルとトマトソースをのせた赤玉ねぎを180℃のオーブンで約12分焼き上げ、トマトソースの上に盛り付けて出来上がり。