パッケリ・マルゲリータ

調理時間: 35 min.
難易度: 難易度低

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 280g
  - バジル 適量
  - オレガノ 適量
  - コショウ 適量
  - ニンニク 1かけ
  - パッケリパスタ 320 g
  - エキストラバージンオリーブオイル 適量
  - すり下ろしたパルミジャーノ・レッジャーノ 40 g
  - 塩 適量
  - 小さなモッツァレッラ・フィオール・ディ・ラッテ 200g
  - 生のミニトマト 100g

このレシピに使用された材料：

下準備

1. お湯に塩を加え、パッケリを規定のゆで時間の2/3の長さだけゆでる。
2. その間に、フライパンに**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**とオリーブオイル、ニンニク、塩、コショウ、バジルを入れ、15分間煮込む。
3. パスタを湯切りし、オリーブオイルのみを入れたフライパンで手早く炒めてから、円形の耐熱皿の縁に沿って立てて並べる。
4. 耐熱皿の中央にソースを入れ、パッケリを立てて半分まで満たし、パルミジャーノを振りかけて、180°のオーブンで12分間焼く。
5. ソースの上にカットしたモッツァレッラ、ミニトマト、オレガノをのせ、オリーブオイルを一筋回しかけて仕上げる。