

トマトソースのパングラタン



調理時間: 20 min.

難易度: 難易度中

原材料 (2)

● 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 大さじ3
- しめじ 1/4株
- バジル 2枚
- ベーコン 1枚
- プチフランス 4個
- シュレッドチーズ 適量
- 塩 少々
- 小麦粉 小さじ1
- オリーブ油 適量
- 玉ねぎ 1/8個
- 胡椒 少々
- ほうれん草 1/2束

このレシピに使用された材料:



下準備

- ① プチフランスの上部をスライスし、カットした断面の円周の内側5ミリくらいに丸くナイフを入れ、中身のパンをくり抜き、一口サイズにカット。
- ② 玉ねぎは薄くスライス、しめじは石づきを落としてほぐし、ほうれん草とベーコンは食べやすいサイズにカット。
- ③ フライパンにオリーブ油を入れてあたため、のくり抜いたパンとを入れて炒める。
- ④ 炒まったら火を止めて、小麦粉を振り全体に馴染ませて、pomiトマトソースを加えて再び弱火にかけて、全体が混ざりとりとしてきたら火を止め塩胡椒で味を整える。
- ⑤ プチフランスに を詰めてシュレッドチーズを乗せて、トースターでチーズが溶けるまで焼き、器に乗せ、ちぎったバジルを乗せる。