

## 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)

- 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 大さじ3
- 原材料
  - 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。