

パッパアルポモドーロ



調理時間: 20 min.

難易度: 難易度中

原材料 (4人)

● 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 1リットル
- バジル 1房
- ニンニク 1片
- 水もしくはブロード (だし汁) 1リットル
- 硬イトスカーナパン ½個 300 g
- エキストラバージンオリーブオイル 適量
- 食塩
- 黒胡椒

このレシピに使用された材料:



下準備

硬くなったパンを小さく切って、野菜のブロードに柔らかくなるまで何分か浸す。ニンニク、オイル、バジルをパッサータ
ディ ポモドーロ（裏ごしトマトソース）に入れてトマトソースの準備をしておく。

トマトソースができたらブロードに浸したパンをソースに入れてソースの液が乾くまで煮詰める。

少量の生のオイルとフレッシュバジルの葉と一緒にパッパアルポモドーロを召し上がれ。