



パルミジャーナ メランザーナ リコッタで



調理時間: 15 min.

難易度: 難易度低

原材料

このレシピに使用された材料：

- 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 350g 150 gr
 - バジル 2, 3 枚
 - オリーブオイル 適量
 - パルミジャーノ レッジャーノ 適量
 - 塩 適量
 - 長茄子 1 本



下準備

茄子を洗い、5 mm程の輪切りにする。オープンシートをひいたベーキングパンに切った茄子をしき、塩とオリーブオイルを少量ずつ振りかける。

160度で約10分程焼く。

一度オープンから取り出し、別の耐熱容器に茄子を一枚しき、そこにトマトとリコッタチーズのパスタソースを適量塗り、茄子を重ねてまたソースと茄子の順に重ねる。表面に少しのパルミジャーノ レッジャーノを振り、またオープンに入れて今度は180度で5分程焼く。

仕上げにバジルを添えて出来上がり。

- Saori Suzuki