

セイトンのピッツァ風



調理時間: 15 min.

難易度: 難易度中

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 200g
- セイタン 8枚か 720g
- サツマイモ 400g
- モッツアレラチーズ 100g を2つ

このレシピに使用された材料:



下準備

1. オリーブオイルをしいたテフロン加工のフライパンでセイタンを表面をこんがり色付けます。オーブンの天板にオープンシートをひき、セイタンを並べてポミのパスサータディポモード口とちぎったモッツアレチーズを乗せます。
2. サツマイモを小さ目に切り、別の天板に並べてオリーブオイルと塩、胡椒を振りかけ、180度に温めておいたオーブンで約20分焼きます。10分が過ぎたころにセイタンの天板もオープンに入れ、一緒に焼き上げます。
3. 焼きあがったセイタンにエキストラバージンオリーブオイルと、タイムをお好みで振りかけます。