

トマト風味のヴェルツィーニ



調理時間: 45 min.

難易度: 難易度中

原材料 (2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 150g
- キャベツ 6枚
- コショウ 適量
- ニンニク 1かけ
- エクストラバージンオリーブオイル 適量
- モルタデッラ (ポークまたはチキン) 60g
- すりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノ 60g
- 卵 1個
- 塩 適量
- 牛ひき肉 (成牛 & 仔牛) 200g

このレシピに使用された材料:



下準備

1. キャベツをはがし、きれいな葉を選んでよく洗います。
2. 沸騰しているお湯に塩を入れてキャベツの葉をゆで、ゆで上がったらずぐに冷水に入れて粗熱を取ってから、ていねいに水気を拭き取ります。
3. 大きめのボウルにひき肉、卵、パルミジャーノ、細かく刻んだモルタデッラ、パン粉、塩、コショウ、タイムを入れて、すべての材料を手でよく混ぜ合わせ、均一で硬さのあるタネになるようにこねます。
4. タネをキャベツの葉で包み、ロールキャベツのように留めます。
5. その間に、エキストラバージンオリーブオイルとニンニクを入れたフライパンでトマトを温め、そこに詰め物をしたキャベツを入れます。
6. 弱火で30分間煮込みます。