



トマト風味のペペロナータ



調理時間: 25 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4人)

- 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 700g 200 g
- 塩 適量
- エキストラバージンオリーブオイル 大さじ 2
- バジルの葉 10枚
- 赤パプリカ 1個
- トロペア赤玉ねぎ 4個
- オレガノ 適量
- コショウ 適量
- 野菜のブロード 500 ml
- 黄パプリカ 1個

このレシピに使用された材料：



下準備

パプリカを洗い、半分に切って種や芯、白色の綿部分を取り除く。
数センチの四角に切る。
玉ねぎの皮をむいて四角く切る。

大きいフライパンにエキストラバージンオリーブオイルを入れて火にかけ、玉ねぎとパプリカを加える。
強火で玉ねぎが焦げないように数分野菜を炒めた後、おたまで数杯ブロードを入れる。ぐつぐつと沸騰し始めたら火を弱め、蓋を閉めて20分中火で煮る。時々かき混ぜつつフライパンの底が乾かないようにブロードを適宜追加する。

パプリカに十分火が通ったら、**パッサータ ディ ボモドーロ**（裏ごしトマトソース）を加えた後、混ぜ合わせて蓋をして10分煮続ける。時々かき混ぜつつフライパンの底が乾かないようにブロードを加える。
蓋を開けて、10-15分煮る。
塩と胡椒で味付けをする。