

アンチョビのトルティーノ



調理時間: 30 min.

難易度: 難易度中

原材料

● 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 350g 120g
- パン 20 g
- バジル 適量
- ライム 適量
- モッツアレッタ 100 g
- エキストラバージン オリーブオイル 適量
- 塩 適量
- 生イワシ 280g
- 紫じゃがいも 120 g

このレシピに使用された材料：



下準備

1. 生いわしの背骨を除いて、下処理する。
2. ジャガイモの皮をむいて薄く切り、沸騰しているお湯で30秒ゆがく。
3. ジャガイモ、いわし、モッツァレッタ、トマトの層を3層重ねてトルティーノを形作る。
4. ジャガイモ、アンチョビ、モッツァレッタ、トマトの層を3層重ねてトルティーノを形作る。
5. 180°のオーブンで約12分間焼く。
6. 硬くなったパンをほぐし、オリーブオイル、塩、すりおろした新鮮なライムと合わせ、フライパンでキツネ色になるように手早く炒めたものを振りかけて仕上げる。