

パルミジャーノチーズとトマトを詰めたオープンパスタ



調理時間: 40 min.

難易度: 難易度低

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 500 g
- パルミジャーノレッジャーノ 200 g
- 乾燥オリガノ 適量
- 生のオリガノ 適量
- 貝の形のパスタ (コンキリョーニ) 300 g

このレシピに使用された材料:



下準備

1. よく沸かした鍋でコンキリョーニを表示の半分の時間で茹でます。
2. その間にフライパンにボミのパスサータディポモドーロと乾燥オリガノ、塩胡椒を入れて強火で薫りを付けます。
3. 耐熱皿に少しのトマトソースをひき、その上にパスタを綺麗に立てて並べ、残りのトマトソースをパスタの中へ入れ込みます。
4. パルミジャーノレッジャーノをたっぷり振りかけ、180度のオーブンで約20分焼き上げ、出来上がり。