イタリアンソーセージ入り シンプルベイクドロッティーニ（パスタのオーブン焼き）

調理時間: 60 min.
難易度: 難易度中

原材料 (4～6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 1箱
  - モッツァレラチーズ（シュレッドタイプ）½カップ（お好みで調整してください）
  - 乾燥オレガノ 小さじ1
  - にんにく（みじん切り）2片
  - エキストラバージンオリーブオイル お好みで
  - スイートイタリアンソーセージ（お好みでスパイシーソーセージをお使いください）約450g ：ケーシングを取り除いてください
  - 水 ½カップ
  - パプリカパウダー（甘口）小さじ1
  - 生パセリ 仕上げ用
  - 赤パプリカまたはオレンジパプリカ（ワタと種を取り除き細かく切ったもの）1個
  - ロッティーニパスタ（または類似のお好きなパスタ）約450g
  - 黄玉ねぎ（みじん切り）1カップ

このレシピに使用された材料：

下準備

簡単なのにボリューム満点で味わい深いロッティーニキャセロールです！ソースのおいしさの秘密は***Pomì Strained Tomatoes***、イタリアンソーセージ、そしてパプリカです。どんな時にも頼れる一皿です！

1. 深さのある大きめの好きレットにエキストラバージンオリーブオイルを大さじ2入れ油の表面がゆらゆらするまで中火で熱します。ただし蒸気が出るまで熱しないでください。玉ねぎと細かく切ったパプリカを入れます。かき混ぜながら5分炒めます。にんにくを加え、さらに30秒ほど炒めます。
2. イタリアンソーセージを加えます。必要に応じて、中火～強火の間に火を強めます。ソーセージがほぐれるようにかき混ぜながら、ソーセージにしっかりと火が通り、ほどよく焼き色が付くまで7分ほど炒めます。
3. ***Pomì Strained Tomatoes***、水、調味料を加えます。塩コショウを少々加えます。ソースを沸騰させます。火を弱め、フタをして15分煮込みます。
4. オーブンは375°F（190°C）に余熱します。
5. オーブンを余熱している間に、十分な塩を加えた熱湯でパスタを茹でます。パッケージの茹で時間に従い、やわらかくなる直前まで茹でてください。パスタを茹で過ぎないでください（後の工程で、オーブンで火を入れるため）。お湯を切ります。
6. 茹でたロッティーニパスタとソースを混ぜ、軽くオイルを塗ったオーブン皿（耐熱皿）（9.5インチ×13インチ/24cm×33cm）に移します。モッツァレラチーズ（シュレッドタイプ）を載せます。15～20分またはチーズがほどよく溶け、パスタの端がカリっとなり始めるまで焼きます。
7. 仕上げにお好みでパスタを散らします。これで完成です！完成したお料理をお楽しみください！