

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（パスタのオープン焼き）



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
- モッツアレラチーズ（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（お好みでスパイス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ツティーニキャセロールです！ソースのおいしさの秘密は**Pomi 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！

Strained

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. **Pomi 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) に予熱します。
5. オーブンを予熱している間に、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. 茹でたロツ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プン皿（耐熱皿）（9.5インチ×13インチ/24cm×33cm）に移します。モッツアレラチーズ（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！