

カボチャの形のミニパイ



調理時間: 55 min.

難易度: 難易度低

原材料 (7個)

- 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 200 g
 - カボチャ 150 g
 - ニンニク 1 かけ
 - エクストラバージンオリーブオイル 大匙 2
 - 塩 適量
 - 長方形の冷凍パイシート 一枚
 - 黒コショウ 適量

このレシピに使用された材料:



下準備

カボチャのミニパイは簡単に作れておいしん坊の味方。さっくり仕上がっていい香り、中身はクリーミーで一口試したらもう虜になるでしょう。シンプルで美味しい、ちょっと怖い顔をしたこのミニパイはハロウィンパーティーにぴったり！

1. まず初めにカボチャを小さく切ります。フライパンにオリーブオイルをしき、ニンニクひとかけを火にかけて香り立たせます。
2. そこに小さく切ったカボチャを加え、約1分程炒めてからポミのカットトマトを加え、(水分の部分を約大匙2ほど残しておきます。) 塩を適量加え、ニンニクを取り除き約10分程火を入れます。
3. もし水分がとびすぎるようでしたら、少しの水を加えてクリーミーな状態を保ちます。火が通ったら、フォークでカボチャをつぶし、胡椒で味を調えます。
4. 冷凍パイシートを丸く切り取ります。(グラスを使っても大丈夫) 半分ほどを先に作ったカボチャとトマトのクリームをのせます。
5. 別の丸く切り取ったパイシートを小さなナイフを使って怖いカボチャの口と目の形を作り、クリームを乗せたパイにかぶせて端を良く閉じます。
6. とっておいた大匙2のトマトソースと少々の水、オリーブオイルで混ぜ合わせ、カボチャのミニパイの表面に刷毛で色づけします。
7. 200度に温めておいたオーブンで約20分程カボチャのミニパイを焼き上げて出来上がりです。

- Elena Laudicina