



パルミジャーノ風味のアーティチョーク



調理時間: 35 min.

難易度: 難易度低

原材料 (2人分)

- 原材料
 - パッサータディボモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 700g 400g
 - パルミジャーノ・レッジャーノ 150g
 - エクストラバージンオリーブオイル
 - モッツアレラ 1個
 - アーティチョーク 4個
 - 塩・コショウ 適量
 - 生のバジル

このレシピに使用された材料：



下準備

下処理をしたアーティチョークを薄切りにして、小麦粉をまぶす。たっぷりのオリーブオイルに 薄皮がついたまま て潰したニンニクを入れ、アーティチョークをきつね色になるまでこんかゝりと焼く。同時に**パッサータ ディ ポモドーロ**（裏ごしトマト） トマトピューレに塩、コショウ、オリーブオイルを加えて10分間煮込んでから、生のバジルで香りをつける。 耐熱皿にトマト、アーティチョーク、すりおろしたパルミジャーノ、モッツァレラを層になるように重ねて入れる。180℃のオーブンで8分間焼く。