

ポレンタ・パステイッチャータ



調理時間: 25 min.

難易度: 難易度低

原材料 (2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 300g
- 前日のポレンタ 500g
- 塩・コショウ 適量
- 熟成ペコリーノ 150g
- 調理済みのサルシッチャ 80g
- エキストラバージンオリーブオイル 適量

このレシピに使用された材料:



下準備

残り物のサルシッチャを角切りにし、フライパンにオリーブオイル、ハーブ、塩、コショウを入れて炒めてから、**パッ**
サータ ディ ポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレを加える。その間に、前日のポレンタをボウルに入れて崩し、
ペコリーノとサルシッチャソースのそれぞれ一部を加えてよく混ぜる。オリーブオイルを一筋注いだ耐熱皿2つに、
ポレンタの混ぜ物、ペコリーノ、残りのソースがそれぞれ層になるように入れる。
200°Cに予熱したオーブンで12分間焼く。