



お米のボンベッタ



調理時間: 60 min.

難易度: 難易度中

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 300g
- すりおろしたパルミジャーノ 50g
- ニンニク 1かけ
- ヴェルツィーニ(サルシッチャの一種) 4本
- 生のタイム 適量
- ヴィアローネ・ナノ米 140g
- 野菜のブイヨン 1/2リットル

このレシピに使用された材料：



下準備

ウエルツィーニ3本をみじん切りにし、オリーブオイルでニンニクと一緒に炒める。パッサータ ディ ポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレと米を加え、フイヨンを少しずつ加えながら15分間煮込む。

火を止めて8分間休ませてから、型を使ってボンベッタを2つ作る。ボンベッタを逆さにして、クッキングシートを敷いたオープン皿にのせ、各々のボンベッタの上に半分にしたヴェルツィーニ、パルミジャーノ、生のタイムをのせる。200°Cのオーブンで7分間焼く。