



イースターの定番料理ラザニア

出来立てのラザニアをおうちで楽しみましょう イタリアのイースター「パスクワ」では、ラザニアが料理の定番メニューの一つにもなっています。今年のイースターはラザニアを作って、イースターを楽しみませんか♪カットトマトと市販のホワイトソースを使った、簡単ラザニアレシピをご紹介します。

使用商品

- ・ #108 ラザニア
- ・ フェルーチェ ざくざくトマト

(2人分)

- ・ ラザーニエ.....100g
- ・ 合いびき肉.....180g
- ・ 玉ねぎ....1/2個
- ・ にんじん....1/4個
- ・ ざくざくトマト....半分(200g)
- ・ 市販のホワイトソース....100g
- ・ シュレッドチーズ....50g
- ・ バター.....10g

材 ・ 塩こしょう...適量
料 ・ オリーブオイル...適量

- ① 玉ネギとにんじんをみじん切りにする。
- ② フライパンを熱し、合いびき肉に塩少々を加えて炒める。
- ③ 合いびき肉に焼き色が付いたら、(1)を加えさらに炒める。
- ④ 野菜がしんなりしたら、ざくざくトマトを加え、20分ほど煮込み、塩こしょうで味を調える。
- ⑤ 耐熱器に、バターを塗る。
- ⑥ (4)で作ったミートソース→ラザーニエ→ホワイトソースの順に重ねる。2〜3回繰り返し、最後にホワイトソースが上に来るようにする。
- ⑦ シュレッドチーズを一番上に乗せ、200℃のオーブンで20〜30分ほど焼き、色がついたらOK。
- ⑧ お好みで、パルメザンチーズ、ブラックペッパー、オリーブオイル、イタリアンパセリを振りかけ完成。

手
順