



スパゲッティグラタン

パスタでリメイク グラタンは「オーブンなどを使用して、表面を焦がすように仕上げた料理」でホワイトソースやショートパスタなどの決まりがないようです。「ひっかく」という動詞「gratter」に由来し、おこげが美味しかった!というところから始まっているようです。パスタが余った時のリメイクレシピ・アレンジレシピとして。今回は、茄子とトマトの最強コンビでグラタンをご紹介します。

使用商品

- #9 スパゲッティニ 1.55mm 1kg
- フェルーチェ ざくざくトマト

(2人分)

- スパゲッティ...200g
- ざくざくトマト...1箱
- オリーブオイル...適量
- にんにく(みじん切り)...1片
- なす(半月切り)...1本
- ホワイトソース(市販のもの)...200g
- とろけるチーズ...30g
- パン粉...適量

材
料

- ① 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを表記の時間通りにゆでる。
- ② フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて熱し、にんにくの香りを出す。
- ③ 茄子の輪切りを加えて熱し、ざくざくトマトを加え5分煮る。塩こしょうで味を調える。
- ④ スパゲティを加え合わせる。

手
順

- ⑤ 卵液を作る。ボウルに卵、ペコリーノチーズ、パン粉を振り掛け少し焦げ目がつくまでオーブンもしくはオーブントースターで焼く。