



チーズポレンタのミートソース

チーズをまぜこんだポレンタにミートソースで焼き上げた熱々料理です どうもろこしの自然な甘みと、とろりとろけるモツァレラチーズが絶妙にマッチ。その上に香り豊かなミートソースをのせて焼き上げた、まさに至福のマリアージュです。ポレンタのクリーミーな食感とミートソースのコクが口の中で溶け合い、一口食べれば幸せが広がります。

使用商品

- ポレンタ
- フェルーチェ ざくざくトマト

(2人分)

- ポレンタ 100g
- にんにく(みじん切り)1片
- 玉ねぎ 1/4個(みじん)
- 合挽肉 100g
- ざくざくトマト 200g
- 塩 適量
- モツァレラチーズ 100g(角切り)
- 粉チーズ 適量
- オリーブオイル 適量
- 塩 適量

**材
料**

- 砂糖 少々
- 水 30ml + 400ml

① フライパンにオリーブオイル、にんにくのみじん切りと玉ねぎのみじん切りを入れ、弱火で香りが出来るまで炒める。

② (1)に挽肉を加えて焼き色がついたら、ざくざくトマトと水30ml、砂糖少々を加え、中火で2/3程度になるまで煮込む(跳ねるので蓋をしてもOK)。

③ 別のフライパンに水400mlと塩を入れて沸騰させたら、ポレンタを加えて90秒ほど攪拌し、角切りにしたモツァレラチーズを加えて混ぜ合わせる。

**手
順** (4) グラタン皿に(3)を入れ、その上にミートソース、粉チーズをかける。

(5) オーブントースターで程よく色がつくまで焼き上げる。