



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。とうもろこしの自然な甘みと、とろ〜りとろけるモツアレ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
- ・ モツアレチーズ 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

手
順

- 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、角切りにしたモツアレチーズを加えて混ぜ合わせる。
- (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。