



ナスのラザニア

イタリアでも定番のなすのパルミジーナをラザニアシートを加えてボリュームたっぷりに 南イタリアでは家庭料理として親しまれ、日曜日の食卓に並ぶことが多い伝統的な一皿です。地域によってはラザニアの代わりにショートパスタを合わせ、よりボリュームたっぷりに仕上げるスタイルも。チーズとトマトソース、なすの甘みが重なり合う、心まで満たされる味わいをお試しください。

使用商品

- #108 ラザニア
- クラッシコ

(2人分)

- ラザニアシート 6枚
- コッポラクラシコトマトソース 350g
- なす 3~4本(薄切りに)
- モツツアレラチーズ 100g
- 塩 適量
- 小麦粉 適量
- 油 適量
- オリーブオイル 適量

**材
料**

- 粉チーズ 大さじ4
- バジルの葉 数枚

- ① なすに塩を少量ふって10分程おき、アク抜きをする。
- ② なすの水気をキッチンペーパーでふき取り、小麦粉をまぶしてよくはたき、余分な小麦粉を落としておく。
- (3) フライパンに多めの油を入れ、なすを強火で両面焼く。きつね色に焼き上がったら、キッチンペーパーに取って油を切る。
- (4) オーブンを 180度に予熱しておく。
- (5) 耐熱皿にオリーブオイルを塗り、トマトソース→ラザニアシート→なす→モツツアレラチーズ→バジル→粉チーズの順で重ね、材料がなくなるまで繰り返す。最後にオリーブオイルを少量ふる。
- (6) 180°Cのオーブンで10分ほどチーズが溶けるまで焼く。

**手
順**