



## ナスのラザニア

イタリアでも定番のナスのパルミジャ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も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、ナス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)
- モッツアレラチーズ 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

手  
順

- 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なら、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→モッツアレラチーズ→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℃のオーブンで10分ほどチーズが溶けるまで焼く。