



ナポリ風ミニハンバーグ

アーモンドの食感がたまりません アーモンドとレーズン、チーズの入ったナポリ風の肉団子です。本当はアーモンドではなく松の実ですが、どのご家庭にもあるアーモンドで代用してみました。こちらはおかずとしても最適ですが、赤ワインに非常によく合います…。

使用商品

- ・エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル
- ・フェルーチェ なめらかトマト

(2人分)

- ・合いびき肉.....300g
- ・パン粉.....100g
- ・牛乳...適量
- ・レーズン(粗く刻む)....20g
- ・アーモンド (ゆでてから刻む)....10g
- ・なめらかトマト....390g
- A ペコリーノチーズ(削る)....20g
- A にんにく(みじん切り)....1/2片
- A 卵....1個
- A 塩...適量

材 料 A イタリアンパセリ(みじん切り)...適量
オリーブオイル...適量

- ① パン粉を牛乳で湿らせ、合いびき肉と混ぜる。
- (2) にんにく、パセリはみじん切りにする。ペコリーノチーズは削る。レーズンは水につけてふやかしたものをお粗めに切る(面倒だったらふやかさなくてもよいです)。アーモンドはフライパンにお湯を沸かし少しゆでる。3分ほどしたら取り出して水につけ冷まし、茶色い皮をむいたものを粗みじんにする。
- (3) Aの材料を(1)とよく混ぜる。空気を抜いたら、スプーン1杯程度をラグビーボール状に丸める。
- (4) フライパンにオリーブオイルを熱し、(3)の表面を全面こんがりと焼く。
- 手 順** (5) すべての面が焼けたらなめらかトマトを入れ、蓋をして、弱火で10~15分ほど煮る。塩で味を調整して完成。