



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 A イタリアンパセリ(みじん切り)...適量

料 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 (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。塩で味を調えて完成。

順