



パスタ・アル・フォルノ（オーブン焼きパスタ）

イタリア家庭の定番！ショートパスタでつくるラザニアに近い、オーブン焼きパスタ 家族が集まる日曜日や特別な日に作られることが多い家庭料理です。南イタリア全土で広く親しまれており、特にシチリアやナポリの家庭では、日曜日のごちそうとして定番です。

使用商品

- #27 ペンネリガーテ 500g
 - 冷凍モツァレラ ブーフアラ
 - ペンネ・リガーテ 150g
 - 合挽きミンチ 130g
 - なめらかトマト 390g
 - モツァレラチーズ 50g(ピザ用チーズでも可)
 - 粉チーズ 適量
 - 玉ねぎ 1/2個
 - にんにく 1切れ
- 材 料
- 市販のホワイトソース 200g~250g
 - 塩こしょう 適量

-
- (1) オーブンを180°Cに予熱する。
 - (2) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、ペンネを表示時間通りにゆでる。
 - (3) ミートソースを作る。フライパンにオリーブオイルと刻んだにんにくを入れて香りが出るまで熱する。みじん切りにした玉ねぎを加えて透明になるまで炒める。合挽きミンチを加え、中火で色が変わるまで炒める。なめらかトマトを加え、弱火で約10分煮込む。必要に応じて塩、こしょうで味を調整する。
 - (4) ホワイトソースを用意する。
 - (5) オーブン用の耐熱皿に、少量のミートソースを敷く。その上にゆでたパスタの半量を入れ、さらにミートソース、モツツアレラチーズ、ホワイトソースを重ねる。これらを繰り返して層にする。最後に粉チーズをたっぷりと振りかける。
- 手** (6) 予熱しておいた180°Cのオーブンで約25~30分、表面に焼き色がつくまで焼く。
- 順** ★ 途中で表面が焦げそうな場合は、アルミホイルを軽くかけて調整してください。