



パッパ・アル・ポモドーロ

食欲のないときにもスルスル入る優しい味わい トスカーナ州の伝統料理であるこの料理、日本では「トマトのパン粥」と呼ばれたこともあるとか。二日酔いにも効くというから、知っていて損はないはず。余って硬くなったパンでつくる、エコロジーな料理でもあるパッパ・アル・ポモドーロは冷めても美味しいですよ。

使用商品

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

(2人分)

- ・ トマト(2cm角にカット).... 1個
- ・ 玉ねぎ(みじん切り).... 1/2個
- ・ なめらかトマト.... 390g
- ・ にんにく.... 1/2片
- ・ バジルの葉.... 5枚
- ・ オリーブオイル.... 大さじ4
- ・ 塩こしょう.... 適量
- ・ 野菜スープ(にんじん、たまねぎ、セロリ、などで取ったダシ。市販のブイヨンでもOK).... 250ml

材
料

- ・ バケット(1日置いて硬くなったもの)1センチ角にカット.... 100g
- ・ 粉チーズ.... 適量

【下準備】

(1) 野菜スープを火にかけ、暖めておく

【作り方】

- (1) 鍋にオリーブオイルを入れて弱火にかけ、玉ねぎとにんにくを入れて炒める。
- (2) 玉ねぎに火が通って色づいてきたら、トマトと塩こしょうを加えて2.3分程馴染ませて炒める。
- (3) 温めておいた野菜スープとなめらかトマトを②の鍋に加え、塩とこしょうも加えてさらに5分程度煮込む
- (4) バジルを加え、時々かきまぜて、様子を見ながら少し液体が残る程度にまでパンを加え、さらに5分煮込んで器に盛りつける。

手
順

★食べる直前にパルメザンチーズ、オリーブオイルをかけるとさらに美味しい。