



焼きラザニア

オーブン不要！フライパン1つで出来る簡単ラザニア トマトの水分と少量の水を加えて蒸し焼きにするだけで、簡単に美味しいラザニアが完成。ジューシーなトマト、クリーミーなモッツアレラチーズ、香り豊かなバジルが一体となり、風味豊かな味わいが楽しめます。ホワイトソースとひき肉を使わない、シンプルなラザニアです。忙しい日でも手軽に本格イタリアンを楽しめるこのレシピを、ぜひお試しください。

使用商品

- ・ #108 ラザニア
- ・ フェルーチェ なめらかトマト

(2人分)

- ・ ラザニア....5~6枚程
- ・ ミニトマト...12~15粒程
- ・ なめらかトマト....200g
- ・ モッツアレラチーズ....100g程
- ・ 粉チーズ.....20g
- ・ 水....100ml
- ・ 塩こしょう....少々
- ・ バジルの葉....数枚
- ・ オリーブオイル....適量
- ・ オレガノ....適量

材
料

- ① モッツアレラチーズとトマトを薄くスライスする。
- (2) トマトを塩こしょうで味付ける。
- (3) なめらかトマトをオリーブオイル、オレガノ、塩で味付けする。
- (4) フライパンの底に少量のオリーブオイルを塗り、(3)を薄く塗る。
- (5) 次に、ミニトマト、パルメザンチーズ、ラザニアを重ね、材料が無くなるまで繰り返す。
- (6) 合間にモッツアレラチーズを加える。
- (7) 水100mlを、スプーンで全体に散らすように加える。(これにより鍋の中に蒸気が作られ蒸し焼き状態になる)
- ⑧ 一番上にバジルの葉を乗せたら蓋をし、お水が沸騰し始めたら火を弱め、約12分間待つて完成。

手
順