



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、クリーミーなモツツアレラチーズ、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
- モツツアレラチーズ....100g程
- 粉チーズ.....20g
- 水....100ml
- 塩こしょう....少々
- バジルの葉....数枚

**材
料**
• オリーブオイル....適量
• オレガノ....適量

- ① モツ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) 合間にモツ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分間待って完成。