

具だくさんのラザーニャ

<材料> (4人分)

ラザーニャ (市販の乾燥品) 6 枚

* ミートボール

豚挽き肉 100 g
 卵 1/4 個
 パン粉 大さじ 1
 ナツメグ 少量

* ソース

玉ねぎ 150 g
 乾燥ポルチーニ茸 5 g
 水 100ml
 白ワイン 50ml
 トマト (缶詰) 400 g
 乾燥オレガノ 少量

なす 1 本
 ズッキーニ 1/2 本
 ゆで卵 (くし型に切る) 1 個
 モッツァレッタ・チーズ (薄切り) . . . 125 g
 パルメザン・チーズ (すり卸す) . . . 25 g
 バター 15 g

オリーブ油、小麦粉 適量
 塩、こしょう

<プロセス>

- ①玉ねぎは2~3mm厚さの薄切りにする。乾燥ポルチーニ茸は分量の水で戻し、粗く刻む。
 戻し汁はペーパータオルなどで漉す。



Act OnTV

②鍋にオリーブ油、玉ねぎを入れて火にかけ、じっくりと甘みが出るまで10~15分炒める。

①のポルチーニ茸を加えて軽く炒め、白ワインを加えて煮詰め、アルコール分を飛ばす。

ザルで漉したトマト、①の戻し汁、乾燥オレガノを加える。



③ミートボールを作る。豚挽き肉、卵、パン粉、塩、こしょう、ナツメグを混ぜ合わせる。

12等分にして丸め、小麦粉をまぶす。フライパンにオリーブ油を熱して焼き、表面全体に焼き色をつける。



④③のミートボールの油を切って②に加え、半量になるまで約30分煮込む。



⑤なすは縦縞模様になるように皮をむき、1cm厚さの輪切りにし、両面に塩を振ってしばらくおいてあくを抜く。水で洗い、しっかりと水気を取り、小麦粉をまぶす。

ズッキーニは7mm厚さの半月形に切る。フライパンにオリーブ油を熱し、なすとズッキーニを両面に焼き色がつくまで焼く。



A Act OnTV

- ⑥鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩（1リットルの湯に対して10gの割合）を加えて溶かし、ラザーニャを入れてゆでる。ゆで上がったら、冷水に落として冷まし、水気を拭き取る。



- ⑦耐熱性の器にバター（分量外）を薄く塗り、④を少量敷く。⑥のラザーニャ、④、なす、ズッキーニ、ゆで卵、モッツァレッタ・チーズ、パルメザン・チーズを重ねる。これを繰り返す、最後にちぎったバターを表面に散らす。



- ⑧220℃のオーブンに入れ、表面に焼き色がついて中が熱くなるまで焼く。

