

牛肉と豆のカネロニ

材料 (2人分)

パスタシート	10枚	タイム	少々
ホールトマト	100g	塩・コショウ	適量
水	100g	パルメザンチーズ	大さじ1~2
リコッタチーズ	200g	オリーブオイル	大さじ1
牛ひき肉	200g		
白ワイン	20cc		
そら豆	200g		
エシャロット	1本		



作り方

- 1.牛ひき肉と刻んだエシャロットをオイルで軽くいため、白ワインを加えてアルコールを飛ばす。
- 2.ホールトマト、水、塩、コショウ、タイムを加え30分煮込む。
- 3.茹でて皮をむいたそら豆、リコッタチーズ、塩、コショウをフードプロセッサーにかける。(フィリングの作成)
- 4.フィリングを9cm角のパスタシートに塗るようにしきつめ、はじから丸めていく。
- 5.バターを塗った耐熱容器に並べ、牛肉のソースを上からかける。
- 6.パルミジャーノチーズをふりかけ200℃のオーブンで15分焼く。