

ポルペッティのトマトソース

材料 (2人分)

キタツラ	200g	小麦粉	少々
トマトの水煮	200g	トマトペースト	大さじ 1
【A】牛ひき肉	200g	バジル	2枚
【A】玉ねぎ	1/2 個	オリーブオイル	適量
【A】じゃがいも	1/2 個	パルミジャーノ	適量
【A】卵	1/2 個	塩	少々
【A】パセリ	適量		



作り方

1. 玉ねぎはみじん切りに、パセリは刻んでおく。
2. じゃがいもはさっと茹でて皮をむいて熱いうちに潰す。
3. ボウルに用意し、【A】のひき肉、玉ねぎ、卵、パセリ、じゃがいもを加えてこねる。
4. 塩、コショウをしクルミ大の玉状に丸め、小麦粉をまぶしてオリーブオイルで5分程揚げる。
5. フライパンでホールトマトをよく煮詰め、トマトペースト、バジル、塩、コショウを加える。
6. ゆでたパスタ、ポルペッティ（ミートボール）をソースに加え、1分ほど火を入れる。
7. 皿に盛り付けたっぷりのパルミジャーノチーズをふりかける。