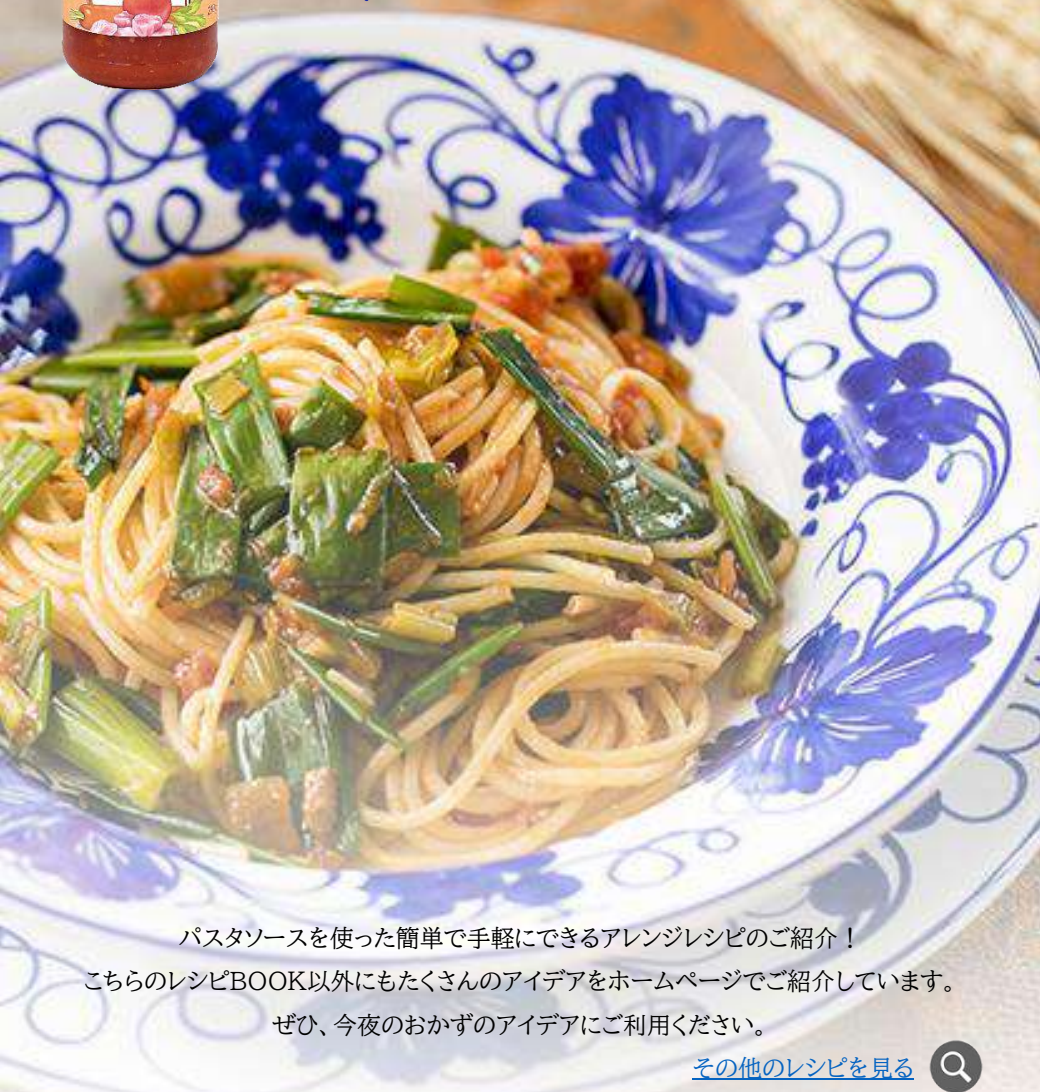




テゾーロ パスタソース ボロネーゼ レシピBOOK



パスタソースを使った簡単で手軽にできるアレンジレシピのご紹介！

こちらのレシピBOOK以外にもたくさんのアイデアをホームページでご紹介しています。

ぜひ、今夜のおかずのアイデアにご利用ください。

[その他のレシピを見る](#) 🔍

焼きナスのグラタン

材料 (4人分)

| | |
|---------------------|------|
| ナス | 4本 |
| テゾーロ・パスタソース ボロネーゼ | 大さじ4 |
| モッツアレラチーズ | 適量 |
| バジル | 適量 |
| パルメザンチーズ | 適量 |
| エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル | 適量 |

作り方

1. 皮をむきやすいように、ナスのヘタに沿って切り込みを入れておく。
2. グリルなどで何度か回転させながら、中までしっかり火を通す。
3. 焼いたナスをボールにいれラップをし、少し蒸らしてから皮をむく。
4. ナスの真ん中に縦に切り込みを入れ、舟形に開く。
5. 開いた中にボロネーゼソース、モッツアレラチーズ数粒、バジルを入れ、パルメザンチーズを振る。
6. 200度のオーブンで焼色がつくまで焼く

ワンポイント

ナスを回転させてまんべんなく火を通す事で、トロっとしておいしくなります。また、皮をむく前に少し蒸らすと、皮がむきやすくなります。



イタリアン・マンマのミネストローネ



材料 (3~4人分)

テザーロ・パスタソース ポロネーゼ 適量
 にんにく 1片
 エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル 1/4カップ
 水またはブロード 適量
 塩 適量

A: ジャガイモ、にんじん、セロリ、
 ズッキーニ、長ねぎ ----- 各1/2本
 玉ねぎ ----- 1/2個
 ほうれん草、キャベツ、パプリカ、
 茸類などお好みの野菜 ----- 適量
 レンズ豆、インゲン豆など ----- 大さじ2

作り方

1. Aの野菜はそれぞれ皮をむき下処理後、1~1.5cm角のさいの目に切る
2. 大きめの鍋に①の野菜とにんにく1かけを入れ、テザーロ・パスタソース ポロネーゼと水またはブロードをひたひたに入れて火にかける。
3. 沸騰したら弱火~中火で約1時間煮込む。(煮詰まってきたらブロードを足す)
4. 塩で味を調べ、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルを加える
5. 皿にもったら、パルメザンチーズとエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルを回し入れる

ワンポイント

イタリアン・マンマの定番の味。コトコト煮込んで野菜が煮溶けたくらいがおいしいです。エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルひと回し入れていただくと、より香り高いミネストローネになります。ぜひお試しください。

Eat Meat Pizza

材料 (1枚分)

市販の冷凍ピッツァ 1枚
 テザーロ・パスタソース ポロネーゼ 適量
 パルメザンチーズ 適量
 エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル 適量

A: ひき肉 100g程度
 チョリソ 1~2本
 ベーコン 1~2枚
 モッツァレラチーズ 適量

作り方

1. 市販の冷凍ピッツァの上にテザーロ・パスタソース ポロネーゼをたっぷりぬる。
2. ①の上にAをお好みでしきつめる。
3. パルメザンチーズ、オリーブオイルをふり、中温に熱したオーブンで表面に焦げ色がつくまで焼く。

ワンポイント

ひき肉は塩・こしょうで下味をつけ、大豆の大きさに小分けしておく。チョコリソやベーコンだけでなく、お好みのトッピングで楽しんでください。



九条ネギの Pasta

材料 (2人分)

| | |
|---------------------|------|
| スパゲッティ | 160g |
| テザーロ・パスタソース ポロネーゼ | ½本 |
| 九条ネギ(または万能ネギ) | 7~8本 |
| ニンニク | ½片 |
| 赤唐辛子 | 1本 |
| エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル | 適量 |
| 塩 | 適量 |

作り方

1. 九条ねぎの青い部分は3センチくらいの長さに。白い部分は小口切りに切っておく。
2. フライパンにエキストラ・ヴァージン・オリーブオイル、叩いたニンニク、赤唐辛子、九条ネギ白い部分の小口切り、塩少々を入れ火にかける。
3. 香りが立ちネギがしんなりしたらテザーロ・パスタソース ポロネーゼを加え弱火で5分ほど炒める。
4. 大きめの鍋に約2Lのお湯を沸かし、大きじ20gの塩を入れてスパゲッティをゆでる
5. パスタがゆで上がる直前に①のねぎの青い部分を加え、さっと炒め合わせる。
6. お好みの硬さにゆでたスパゲッティを水気を切って⑤の鍋に加えてあえる。この時ソースの水分が少ない場合は、パスタのゆで汁を加える。水分の目安は、フライパンをグルグル回すと、パスタも一緒にゆるゆる回るくらいで。

ワンポイント

九条ねぎの青い部分は、シャキシャキ感を失わないよう、火を通しすぎないようにご注意ください。

アランチーニ(シチリア風ライスコロッケ)

材料 (2人分)

| | | | |
|-------------------|--------|-----------|------------|
| A: 米 | 1,5合 | モッツアレラチーズ | 適量 |
| テザーロ・パスタソース ポロネーゼ | 1本 | パステッラ | 適量(作り方を参照) |
| パプリカ(小さくカット) | 1/4個 | パン粉 | 適量 |
| グリーンピース | お好みで | 揚げ用オイル | 適量 |
| グラニュー糖 | 小さじ2 | | |
| 塩 | 小さじ1/2 | | |
| 胡椒 | 胡椒 | | |

作り方

1. Aの材料を炊飯器で一緒に炊く。
2. 炊き上がったライスにパルメザンチーズ大きじ1~2を混ぜる。
3. ライスが覚めてからモッツアレラチーズを真ん中に入れ、猫目型に形作る。
4. パステッラを作ります。小麦粉200gと塩一つまみをボールに入れ、ダマにならないように水を450~500ccを少しずつ入れる。
5. ③のライスを④のパステッラに軽くくぐらせ、パン粉をまぶす。
6. 170℃に熱したオイルできつね色になるまで揚げる。
7. 油をしっかり切る。

ワンポイント

よく冷まして、空気を入れないように形をつくる。
パステッラは均等につけ、油に入れたら表面が揚がってくるまでしばらく触らないでください。
チーズがはみ出ていると油が跳ねる原因にもなるのでご注意ください！

