

モスカルディーニ インウミド

5-6 人前

使用商品

ハインツ 820g/3kg サルサポモドーロ
ハインツ 1kg ポレンタ



材料

- 1,000g イイダコ
- 30g オリーブオイル
- 500g ハインツ サルサポモドーロ
- 300ml 水
- 50ml 白ワイン
- 1/2パック バジル
- 1かけ にんにく
- 30粒 オリーブ
- 適量 ※ハインツ ポレンタ
※ハインツ ポレンタ(15個/300g)
に水600mlを加え中火にかけて、
好みの硬さになるまで練りあげ
用意しておきます。

作り方

- 鍋ににんにく、オリーブオイルを入れ、軽くソテーして香りを出す。
- イイダコを加え軽く炒めたら白ワインを加え煮詰める。
- 水、ハインツ サルサポモドーロ、バジルを加え30分ほど煮込む。
- オリーブを加え軽く煮込んだら練ったハインツ ポレンタと共に盛り付ける。

備考

イイダコを白ワインとトマトソースでじっくり煮込んだ南イタリアの郷土料理です。