

石窯でのおすすめレシピ

recipe

🍴 ラザニア

■材料 5、6人分

幅広パスタ…6枚

ミートソース…500g

ホワイトソース…300g

チーズ…100g



①ラザニア用パスタを柔らかくゆで、オリーブオイルを塗る



②耐熱容器にミートソース、ホワイトソース、パスタの順に重ねていく



③2～3回繰り返す



④チーズをたっぷりトッピング



⑤石窯で10分～20分、チーズに焦げ目がつけばできあがり

- memo -

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

! Point

- ・オイルを塗るのはゆでたパスタがくっつかないようにするため (ゆですずに使えるパスタもある)
- ・挽肉とたまねぎを加えたミートソースでボリュームに

製造元 **テック堂** (株式会社マリーントック)

商品詳細・レシピ等も公開中!

<http://www.techdo.jp>