

黒すりみのグラタン



【 材料 】

黒すりみ	110g
山芋すりおろし	80g
缶詰トマトソース	10cc
オリーブ	
ケッパー	
イタリアンパセリ	
オリーブオイル	

【 作り方 】

- ・ 黒すりみをすり鉢でよく練り、柔らかくしておく。
- ・ 山芋は皮を剥き、すり鉢ですりおろしながらすりみに加えていき、ムラなくよく混ぜる。
- ・ トマトソースも加え混ぜる。
- ・ オリーブオイルを塗った耐熱容器に生地を流し込み、表面を平らにしたらオリーブ、ケッパーを散らす。
- ・ 170℃のオーブンで15~18分程度焼き、仕上げに焼き上がりにイタリアンパセリを散らす。
- ・ スプーンなどですくってもりつける。

【 おすすめのワイン 】

La Calabretta (ラ カラブレッタ)

イタリア、シチリアの赤ワイン、品種はネレロ・マスカレーゼ

程よい果実味があって飲み口軽やかな赤ワインは、黒すりみと相性のいいトマトソースが加わったこの料理に華やかな風味を加えてくれます。