

ロールクリスピーノのミネストローネ



材料（2人前）

玉ねぎ	1/2玉
人参	1/2本
セロリ	1/3本
トマト	1玉
クリスピーノ	葉4枚程

【タネ】

豚ひき肉	200g
卵	1個
パン粉	大さじ2
塩・こしょう	少々
ナツメグ	少々

コンソメ	1個
塩	適量
黒コショウ	適量
ローリエ	1枚
水	500ml
オリーブオイル	適量
エクストラバージン・オリーブオイル	適量

※仕上げにイタリアン・パセリをお好みで。

つくりかた

- ① 鍋に水を入れ火にかける（トマト湯剥き用）
- ② 玉ねぎを粗みじん、人参、セロリをお好みの大きさに角切りする。
- ③ トマトはヘタと芯を取り、湯剥き後角切りする。
- ④ タネの材料をボウルに入れ、粘り気がでるまでよくこねる。
- ⑤ クリスピーノでタネを包み、楊枝で固定する。
- ⑥ 鍋にオリーブオイルを敷き、玉ねぎ、人参、セロリを軽く炒め、水とローリエを加える。
- ⑦ 玉ねぎ、人参、セロリが柔らかくなったらトマトとロールクリスピーノを入れる。
- ⑧ コンソメ、塩・黒こしょうで味を整え、軽く煮込む。
※クリスピーノはちぎれやすいので注意する。
- ⑨ 全体に火が通ったらローリエを取り出し盛り付ける。
- ⑩ エクストラバージン・オリーブオイルをかけて完成。