

チーズ&チーズのミートボール



おすすめのチーズ

ゴルゴンゾーラ
Gorgonzola



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(4人分)

【ミートボール 10個分】

合挽き肉	250g
卵	1個
グラナパダーノチーズ(すりおろし)★	大さじ3
干しブドウ(粗みじん)★	10g
パン粉	大さじ3
んにく(みじん切り)	1/2片
イタリアンパセリ(粗みじん)	3枝
塩・こしょう★	各少々
オリーブオイル★	大さじ2
(飾り用ローズマリー)	お好みで

【ゴルゴンゾーラソース】

ゴルゴンゾーラチーズ(ピカンテ)	40g
生クリーム	120cc
はちみつ	小さじ1/2

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①ミートボール材料すべてをボウルに入れ、よく練り混ぜる。
- ②①を、10等分にし、それぞれを丸くまとめる。
- ③オリーブオイルを中火で熱し、②をころがしながら、表面全体をこんがり焼いたあと、蓋をして弱火で約5分、中に火がとおるまで焼く。
- ④フライパンに ゴルゴンゾーラソース材料を加えて中火で熱し、とろみがついたら火からおろし、③にかける。