

冷製トマトパスタ

トマトの酸味とバジルの香りが広がる、
さわやかな夏向きのパスタです。



A

材料 (2人分)

カップリーニ	100g
トマトの粗みじん切り	1個分
トマトソース (市販)	大さじ5
プチトマト (赤)	4個 (縦4等分)
プチトマト (黄)	6個 (縦半分)
黒オリーブ	適量
バジルの葉	大2枚(手でちぎる)
にんにくの粗みじん切り	1片分
赤唐辛子	1本(半分に折リ種を取り除く)
オリーブオイル	大さじ3
塩、粗びき黒こしょう	各少々
飾り用バジル	適量

作り方

- ① **カップリーニ**を袋の表示通りにゆで、**水**で洗い、氷水で冷やしてザルにあげ、**水気**を切っておく。
- ② **粗みじん切り**にした**トマト**に**トマトソース**をカロエ、**塩**、**こしょう**、**冷蔵庫**で冷やしておく。
- ③ フライパンに**オリーブオイル**、**にんにく**、**赤唐辛子**を入れ火にかけて、**弱火**で**焦げ**まで火に通し、**ボウル**にあげ冷ましておく。
- ④ 別のボウルに②を入れ、①の**パスタ**をカロエ、よく**混ぜ**合わせる。
- ⑤ ④のボウルに③と**A**をカロエ、よく**混ぜ**合わせ**塩**、**こしょう**で味を調える。
- ⑥ 器に盛りつけ、**飾り用バジル**を添える。

