

冷製トマトパスタ

(2人分材料)

トマト・・・250g
にんにく・・・一片
玉ねぎ・・・50g
バジル・・・4～5枚
ケチャップ・・・大さじ2
オリーブオイル・・・大さじ2
塩・・・小さじ1/2
こしょう・・・少々
パンチェッタ・・・80g

パスタ(細)・・・150g
塩・・・適量

(作り方)

- ①トマトは湯むきして皮を取り、2cm位の角切りにする。
- ②にんにく、玉ねぎはみじん切りにする。
- ③バジルは食べやすい大きさに切る。
- ④鍋にパスタを茹でるお湯を沸かしておく。
- ⑤フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ火にかけ、香りが出たら玉ねぎ、パンチェッタを入れさっと炒め、火を止め冷ましておく。
- ⑥粗熱が取れた⑤の中に、トマト、ケチャップ、塩こしょうを入れて混ぜる。
- ⑦沸騰したお湯に塩を入れ、袋に記載された茹で時間通り、もしくはやや長めにパスタをゆで、ざるにあけて冷水にさらして冷やし、水気を切る。
- ⑧⑥のソースの中にパスタとバジルを入れよく混ぜる。

