

# 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、弱火で豚骨まで火に通し、ポウルにあげ冷ましておく。
- ④ 別のポウルに②を入れ、①のパスタをカロエ、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ ④のポウルに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。

