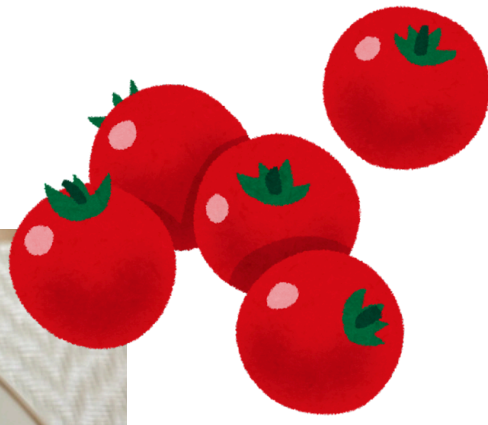




recipe

作り方

- 1 スパゲッティはたっぷりのお湯で表示の時間茹でる
- 2 玉ねぎは薄切り、ベーコンは1センチ幅、アイコトマトはヘタをとり、4つ切りにする
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱し、2を炒める
- 4 塩コショウで味を調え、パスタのゆで汁をお玉1杯加える
- 5 スパゲッティを湯切りして、フライパンに入れて、混ぜ合わせる。
- 6 お皿に盛り、刻んだ水菜を乗せて出来上がり

アイコトマトのパスタ



材料 (2人分)

スパゲッティ	…… 200 g
アイコトマト	…… 10～15個
ベーコン	…… 2切れ
玉ねぎ	…… 中1/4玉
塩、コショウ	…… 適量(お好みで)
オリーブオイル	…… 適量

point

トマトソースにゆで汁？

パスタのゆで汁をソースに混ぜる事でソースがパスタに絡みやすくなります。

トマトの皮が気になる方は湯剥きをしても^^

ミニトマトは味も濃く熱を通すと更に美味しくなりますよ。