

トマトの冷製パスタ



▼材料（2人分）

- パスタ（カップペリーニ） …160g
- 完熟トマト …2個
- フレッシュバジル …2枚
（※ドライバジルの場合は少々）
- 塩、粒こしょう …各適量
- E Vオリーブ油 …大4
- バルサミコ酢 …大1
- にんにくのおろし …大1片

▼作り方

- ① 完熟トマトはさいの目に切る。
- ② 少し辛目に塩を加え、E Vオリーブ油を混ぜる。
- ③ バルサミコ酢とにんにくのおろしを加えて味を整える。
- ④ 葉脈を除いたフレッシュバジルを細かくちぎって加える。
- ⑤ アルデンテに茹でたパスタ（カップペリーニ）を冷水でもみ洗いをし、皿に盛ってE Vオリーブ油（小1）を混ぜる。
- ⑥ ④のソースをのせ、粒こしょうをふる。