



スパゲッティマルゲリータ

マルゲリータを、パスタで。とろけるチーズのごちそうスパゲッティ トマト、チーズ、バジルイタリアを代表する王道の組み合わせ「マルゲリータ」を、パスタで楽しむ一皿です。じっくり煮込んだトマトソースにスパゲッティを絡め、仕上げにとろけるチーズをたっぷり。コクのあるチーズとトマトのほどよい酸味が合わさり、ピザを思わせるような満足感のある味わいに仕上がります。

使用商品

- #8 スパゲッティ・1.75mm 500g
- フェルーチェ ざくざくトマト

(2人分)

- ディヴェッラ スパゲッティ 200g
 - フェルーチェ ざくざくトマト 390g
 - にんにく 1片
 - 塩こしょう 適量
 - シュレッドチーズ 80g
 - 牛乳 30ml
 - バジル 適量
- 材** • オリーブオイル 適量
- 料** • 砂糖 ひとつまみ

- ① フライパンに冷たい状態のままオリーブオイルとにんにくのみじん切りを入れ、弱火でじっくり香りを出す
 - ② ざくざくトマトと砂糖を加え、10分ほど煮込み、塩こしょうで味を調える
 - ③ 水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間通りにゆでる
 - ④ 2にスパゲッティを加えて混ぜ合わせる
- 手** ⑤ フライパンでシュレッドチーズを牛乳と合わせて溶かし、器に盛り付けたパ
順 スタの上からかけ、バジルを散らす