



## トマトとバジルのカペッリーニ

軽やかにペロリ。ジューシートマトと香るバジルの夏パスタ トマトのジューシーな旨みと、レモンの酸味、バジルの香りが口いっぱいに広がる、夏にぴったりの冷製パスタ。冷たくしめた極細パスタに、フレッシュなソースが絡み、暑い季節でもさらりと食べられる一皿です。前菜にも、軽めのランチにもおすすめ。白ワインやロゼワインとの相性も良い一品です。

## 使用商品

#11 カペッリーニ 1.20mm

(2人分)

- ・カペッリーニ 160g
- ・トマト (小) 4個
- ・バジルの葉 6〜8枚
- ・にんにく 1片 (みじん切り)
- ・オリーブオイル 大さじ2〜3
- ・レモン汁 大さじ2

**材** 塩 適量  
**料** 黒こしょう 適量

- ①水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表記の時間+1分ゆで冷水で締める。
- ②トマトを湯剥きして、食べやすい大きさに切る。
- ③ボウルに切ったトマト、みじん切りにしたにんにく、オリーブオイル、レモン汁、塩、黒こしょうを加え、よく混ぜ合わせる。味を見て、必要に応じて塩やこしょうで調整し、20分程冷蔵庫で冷やす。
- ⑤冷やしたカペッリーニの水気をしっかり切り、2のトマトソースと和え、ちぎったバジルを加える。全体がよく混ざるように軽く和える。
- ⑥器に盛りつけ、必要に応じて追加のバジルを飾る。 ★トマトの湯剥きは、へたを取り、反対側の頭に十字の切り込みを入れて熱湯に30秒ほど入れ、その後氷水に移すと剥きやすくなります。