



## ナスとカッテージチーズとトマトのカセレッチェ

甘味の強いチェリートマトソースとカッテージチーズでまろやかな味わいに シチリアで有名なチェリートマトソースを使ったパスタです。こちらもシチリアでよく食されるナス、バジル、カッテージチーズをあわせた、風味豊かで味わいはさっぱりとした一皿です。

## 使用商品

チェリートマトソース

(2人前)

- ・カセレッチェ..... 160g
- ・チェリートマトソース..... 330g
- ・にんにく(みじん切り).....1片
- ・ナス .....2本
- ・カッテージチーズ .....50g
- ・バジル..... 適量
- ・塩こしょう ...適量

### 材料

- ・オリーブオイル..... 適量

- 手順
- (1) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、カセレッチェを表示時間通りにゆでる
  - (2) フライパンにたっぷりのオリーブオイルとにんにくを香りが出るまで炒める
  - (3) ナスを炒めしたら、しんなりチェリートマトソースを加える
  - (4) 5分ほど弱火で煮たら(1)のカセレッチェを加える
  - (5) 器に盛りつけ、カッテージチーズ、バジルをちらす