



フレッシュトマトのスパゲッティーニ

トマトの甘みと酸味が広がる、爽やかな一皿 トマトの自然な甘みと酸味を存分に味わえる爽やかな一皿。シンプルなレシピながら、トマトの旨みを最大限に引き出し、オリーブオイルやにんにく、ベーコンと合わせることで香り豊かに仕上がります。生のトマトを使うことで、軽やかでみずみずしい味わいが楽しめ、暑い季節にもぴったりです。

使用商品

#9 スパゲッティーニ 1.55mm 500g

(2人分)

- ・スパゲッティーニ 200g
- ・トマト(串切り) 2個
- ・ベーコン(1cmにカット) 2枚
- ・にんにく(スライス) 1片
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩こしょう 適量

材
料

①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

手
順 ②フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ香りを出し、ベーコン、トマトを炒めて、パスタと和え、塩こしょうで味を調えたら完成