



## 基本のトマトソーススパゲッティーニ

トマトを使った基本のパスタソースです、トマトはじっくり煮込むことで甘味とコク深さが加わります。シンプルなトマトソースに鶏肉のトマト煮、野菜たっぷりのカボナーラ、ミートソースにもアレンジ自由自在です。

### 使用商品

- #9 スパゲッティーニ 1.55mm 500g
- フェルーチェ ざくざくトマト

(2人分)

- スパゲッティーニ 200g
- ざくざくトマト 1パック(390g)
- にんにく(みじん切り) 1片
- 粉チーズ 適量
- バジル 3~4枚

材  
料

- オリーブオイル 適量
- 塩 適量

① フライパンにオリーブオイル、にんにくのみじん切りを入れ、弱火で香りが出るまで炒める。  
(2) (1)にざくざくトマトと水30mlほどを加え、中火で2/3程度になるまで煮込む(跳ねるので蓋をしてもOK)。

※コクを出すため、砂糖をひとつまみ入れたり、バジルを入れて香り付けするのも◎  
③ 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティーニを表示時間より1分短くアルデンテの硬さにゆでたら②に加え、ゆで汁で調整しながら粉チーズと和える。  
④ 器に盛り、バジルを飾る。

手  
順