



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タ、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

手
順

- 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。