



## 白桃と生ハムのカペッリーニ

夏に食べたいフルーツパスタ 白桃の甘味に生ハムの塩気がたまらない、夏にぴったりの冷製パスタです。

### 使用商品

- #11 カペッリーニ 1.20mm
- ロゼオーロ（熟成ロゼヴィネガー）

(2人分)

- ・カペッリーニ 120g
  - ・白桃 2個
  - ・生ハム 50g
  - ・ロゼビネガー 50ml
  - ・オリーブオイル 大さじ2
  - ・バジル 適量
- 材料
- ・ブラックペッパー 適量
  - ・塩 適宜

- 
- (1)水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間+1分ゆで、冷水で締める  
(2)白桃は1個をデコレーション用に1個はソース用に切り分ける  
(3)白桃1個とロゼビネガー、オリーブオイル、塩こしょうを加えブレンダーで混ぜ合わせる  
手順 (4)(1)を(3)に加え混ぜ合わせ器に盛りつけ、残りの白桃、生ハム、ブラックペッパー、バジルを飾る