



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** ・ ブラックペッパー 適量
- 料** ・ 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 (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
順 ラックペッパー、バジルを飾る