

ゴロゴロ夏野菜の冷たいトマトパスタをつくらう

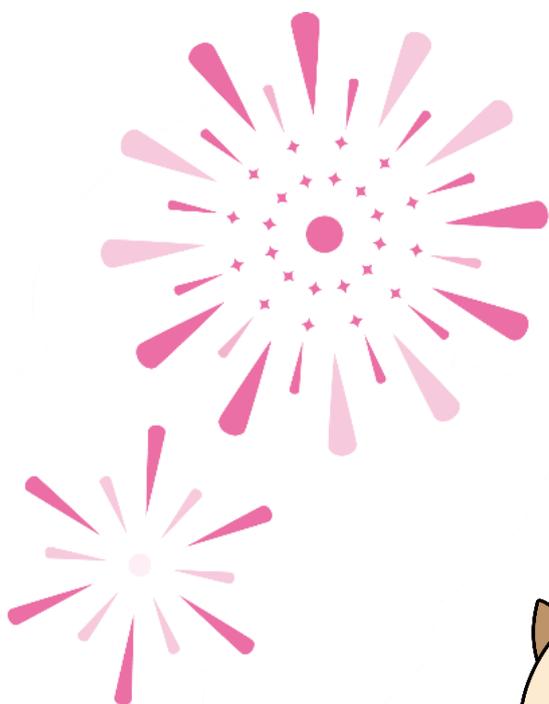


【材料】1人分



【夏野菜の冷たいトマトパスタ】

スパゲティー（細いもの）	60g
ベーコン	20g
なす	1/2本
ピーマン	1/2個
赤パプリカ	1/4個
黄パプリカ	1/4個
しめじ	1/4パック
にんにく	1/2かけ
オリーブオイル	大さじ1/2
トマトソース	1/2缶
料理酒	大さじ1/2
コンソメ	1/2個
塩	少々
こしょう	少々



【作 り 方】

夏野菜の冷たいトマトパスタ

- ① 野菜は洗って、なす・ピーマン・パプリカは1 cm角に切る。しめじは小房に分けておく。ベーコンは1 cmの短冊切りにする。
- ② 火をつける前のフライパンにオリーブオイルを敷き、にんにくを入れる。弱火にかけ、にんにくの香りが立ってきたら、野菜を加えて炒める。
- ③ 野菜に火が通ってきたら、塩、こしょうをふり、料理酒とコンソメを加える。
- ④ トマトソースを加えて、水分が飛ぶまで煮詰める。
- ⑤ ソースを広げて冷ましておく。
- ⑥ 湯を沸かし、塩を入れ、スパゲティーを茹でる。
- ⑦ 茹でたスパゲティーを水でよく冷まし、水気を切っておく。
- ⑧ 冷やしておいたソースにスパゲティーを入れ、よく混ぜて器に盛り付ける。

