



トマトの酸味とえりんぎのコリコリ感は
暑い日でもペロリと食べられます

えりんぎとトマトの 冷製パスタ

調理時間
約15分

材料2人分(1人分約502kcal)

雪国えりんぎ	1パック
ミニトマト	8個
モッツアレラチーズ	1/2個(50g)
バジル(生)	お好みで
カッペリーニ	120g
「オリーブ油(EXバージンオイル)」	大さじ3
A 塩	小さじ2/3
し黒こしょう(粗挽き)	少々

作り方

- ①雪国えりんぎは長さを半分にし、薄切りにする。
- ②トマトはヘタを除き半分に切る。モッツアレラチーズはトマトの大きさに合わせた大きさに切る。
- ③鍋に湯を沸かし、塩(分量外)を加え、カッペリーニを表記されている時間を目安にゆで上げる。パスタのゆで上がりに合わせて、1も加えてゆでる。冷水に取って冷まし、水気をしっかりきる。
- ④ボウルに3のパスタ、2、A、を入れて調味する。器に盛り、バジルを添えてできあがり。

おすすめパスタ

細麺



中麺



Point

冷製パスタにする時のパスタは時間通りにゆでましょう。
カッペリーニはすぐにゆで上がるので注意して！