

調理行程が少なく簡単♪

トマトの冷製パスタ

材料 (2人分)

パスタ	200 g
お湯	2L
塩	小さじ2
トマト (完熟小)	2~3個
バジル (大葉でも可)	8枚程度
にんにく	1片
オリーブ油	大さじ3
★塩	小さじ1/4
★こしょう	お好みで

作り方

1. 鍋に2ℓ程度のお湯を沸かし、塩を加え、パスタを表示より1~2分長く茹でる。
2. 氷水で冷やしてから水気を切る。
3. トマトを湯むきして、食べやすい大きさに切る。
4. バジルとにんにくを粗いみじん切りに。
5. ボウルに3、4、★を入れオリーブ油を少しずつ入れ混ぜる。
6. 2を5に入れて絡めて器に盛り付け完成。

Point !

食欲がない時にも、さっぱりと。

