

トマロッソ × 冷製パスタ



材料 (4人分)

トマロッソ(トマト)	2個(450g)
塩	4g
バルサミコ酢	大さじ1・1/2
A	にんにく(みじん切り) 1片分
	オリーブオイル 大さじ4
カップリーニ	160g
塩・こしょう	適量
クリームチーズ(角切り)	80g
イタリアンパセリなど	適宜

作り方

- ① トマロッソは角切りにして塩をふり、10分ほど置き、バルサミコ酢を混ぜておきます。
- ② フライパンにAを温め、にんにくが色づいてきたら火を止め、①と合わせて冷蔵庫で冷やします。
- ③ カップリーニをたっぷりのお湯に塩を入れて茹で、流水で冷たく冷やして水気を絞り、②と絡め、塩・こしょう、クリームチーズを混ぜ、器に盛りイタリアンパセリを飾ります。

先生紹介



北島由樹先生

東邦ガスクッキングサロン栄「自慢のうまうまレシピ～おうちでできちゃっ! ごちそうごはん」他を担当。
その他、クッキングサロン一宮などで開講中。

東邦ガスクッキングサロン栄 名古屋市中区栄3-15-33 栄ガスビル6F

お申込み・お問い合わせは、東邦ガスカルチャースクール受付センターまで

TEL052-242-7177 <http://www.cooknote.net/> 【東邦ガス 料理教室】で検索