



フチパスタ

●材料(4人分)

ミニトマト……………400g
ベーコン……………2枚
にんにく……………2片
オリーブオイル……………大さじ2
塩……………少々
粗挽き黒こしょう……………少々
粉チーズ……………好みて適宜
乾燥バジル……………好みて適宜
スパゲッティ……………320g
※塩…お湯に対して1%強

- 1 オリーブオイルとスライスしたにんにくを弱火にかけ香りを出し、1cm幅に切ったベーコンを炒める。
- 2 1にへたを取ったミニトマトを入れて炒め、スパゲッティのゆで汁をお玉1杯程加え、ふたをして3~4分煮込む。
- 3 2にゆで上がったスパゲッティを入れ、塩・粗挽き黒こしょうで味をととのえる。
- 4 器に盛り、好みて粉チーズ・乾燥バジルをふる。