

# トマトの冷製パスタ

イタリアン パスタ

## 材料 (2人分)

|             |       |
|-------------|-------|
| トマト         | 大1個   |
| バジル         | 8枚ぐらい |
| にんにく(みじん切り) | 小さじ2  |
| 塩・こしょう      | 少々    |
| オリーブ油       | 60cc  |
| レモン汁        | 少々    |
| ミント         | 適量    |
| パスタ         | 160g  |



## 作り方

1. トマトを湯むきし、横方向に半分に切って種を取り除き1cm角に切る。
2. ボウルに1のトマトを入れ、塩・こしょうし混ぜ合わし、手でちぎったバジルの葉、にんにく、オリーブ油、レモン汁を加え、水分と油が一体感が出るような感じに混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
3. パスタをボイルオーバーぎみに茹で冷水で冷やして水気をきり、ボウルに入れ2のソースを加えてからめ、塩・こしょうで整える。
4. パスタを器に盛り、ミントの葉を散らす。

|        |       |
|--------|-------|
| 所要時間   | 30分   |
| 主な調理器具 | 鍋、ボウル |