

# 美味!伊達な御馳走



【冷たいイタリアンパスタ】

～材料 2人分～

パスタ	200 グラム
トマト	大1個
プロセスチーズ (ベビーチーズ)	60 グラム
アスパラ	2～3本
生バジル (なければ乾燥のもの)	5～8枚
クレイジーソルト	少々
イタリアンドレッシング	50cc
オリーブオイル	大さじ1
塩	少々

～作り方～

1

鍋に湯を沸かし、塩を加えパスタを茹でる。  
パスタは指定のゆで時間より1分長く茹でる。

2

トマトは種の部分を取り除き、角切りにする。  
アスパラ、チーズを一口大に切る。バジルを細かく切る。

3

パスタを茹でているお湯で、アスパラをさっと茹で、冷水で冷やす。

4

具とバジルをボウルに入れ、イタリアンドレッシング、クレイジーソルトを加えて混ぜてソースを作る。

5

パスタが茹であがったら、冷水で冷やし水を切り大きめのボウルに入れ、オリーブオイル、塩を加えて混ぜる。

6

パスタに4で作ったソースを加えて混ぜる。  
器に盛り付けて、バジルのせて出来上がり。