

加熱時間

10分



フレッシュトマトのパスタ 材料(1人分)

A

パスタ60g
水100cc
塩 小さじ 1/2
ブイヨンの素(顆粒).. 少々
トマト缶1/2 缶
にんにく(みじん切り)
..... 小さじ 1
ミニトマト(半分に切る)
..... 8~10個
オリーブ油 ... 大さじ 1
バジル 適宜

- ①鍋にパスタを半分に折って入れ、Aを全て混ぜて入れる。
 - ②フタをし(半掛け)、レンジで5分加熱し、一度かき混ぜる。更に5分加熱し、かき混ぜて、5分そのまま置く。
 - ③オリーブ油をかけ、全体をさっと混ぜ合わせ、バジルを散らす。
- ※ソースに完全に浸かるように入れるようでしたら、3等分に折って入れることをお勧めします。

