

Ham & Bacon



季節のレシピ 8月

<カロリー総計・1人分>
エネルギー 498kcal

生ハムとトマトの冷製パスタ

材 料 生ハム.....12枚 バジル..... 適量
<4人分> カッペリーニ(極細のパスタ).....300g

[ソース] ミニトマト 24個、オリーブオイル 大さじ4

[A] ベーコン 2枚、玉ねぎ 1/2個、にんにく 2かけ

[B] 白ワインビネガー 大さじ4、水 120ml、砂糖・塩 各小さじ 1/2、こしょう 少々

- 作り方**
- 1.[A]はみじん切りにする。ミニトマトは各縦十字に4等分に切る。
 - 2.フライパンにオリーブオイル半量を熱して[A]を中火で炒めしんなりしたら、[B]を順に加え、ミニトマト半量も加えて1分ほど煮詰め、塩こしょうで味を調えるボウルに移し、使うまで冷蔵庫で冷やしておく。
 - 3.カッペリーニを袋の表示より30秒くらい長めにゆで、ざるにあげて氷水で冷やす。
 - 4.2のボウルに3のカッペリーニと残りのオリーブオイルを入れて、よくソースと絡める。塩こしょうで味を調え、皿に盛り付けて、半分に切った生ハムと残りのミニトマト、バジルの葉を散らす。