

# トマトで<sup>たの</sup>楽しいクッキング

## トマトとバジルの<sup>れい せい</sup>冷製パスタ



### 材料 (4人分)

トマト	4個	A	バジル(生)	10枚
アンチョビ	1缶		塩	少々
にんにく	1/2かけ		こしょう	少々
酢	大さじ1		モzzarellaチーズ	100g
オリーブ油	大さじ4		スパゲティ(1.4mm)	300g

### 作り方

- ① トマトを熱湯でサッとゆで水にとって皮をむき角切りにする。
- ② アンチョビは刻み、にんにくはすりおろし、バジルはせん切りにしてAの材料を全て混ぜ合わせてから冷蔵庫でよく冷やしておく。
- ③ モzzarellaチーズは、水気を切って角切りにする。
- ④ スパゲティは、塩を加えたたっぷりの熱湯で固めに茹でて水にとり十分に洗い、ザルにあげてしっかり水気を切る。
- ⑤ ②のソースであえて、③のチーズを加え混ぜる。