

リガトーニ・アラビアータ



～作り方～

- 1 フライパンにオリーブオイル・にんにく・赤唐辛子を入れ、火にかける
- 2 にんにくの香りがたってきたら、玉葱を加え透き通るまで炒める
- 3 実をつぶしたホールトマトを入れ、塩を加えて10分ほど弱火でコトコトと煮る
- 4 別の鍋に沸騰したお湯に、生パスタを入れ、約4分茹でる
- 5 茹で上がったら、茹で汁大さじ2杯くらいをトマトソースに加える
- 6 同時にざるにあけ、よく湯きりをしたパスタをフライパンに入れる
- 7 パスタをトマトソースの中で混ぜ合わせながら、約1分ほど煮る
- 8 火を止め、仕上げにオリーブオイルを少々加え、軽く混ぜてできあがり

■乾パスタ使用の場合は、表示の時間より約1分ほど早めに湯切りをし、7からの順に調理を行ってください

■生パスタを茹でる場合には、お湯に塩を加える必要はありません



～材料～

| | |
|-----------------|-------|
| *リガトーニ (生) … | 180g |
| *オリーブオイル… | 大さじ2杯 |
| *にんにく… | 1かけ |
| *赤唐辛子… | 小さじ1 |
| *玉葱… | 1/4ヶ |
| *ホールトマト… | 1缶 |
| *塩… | 少々 |
| *オリーブオイル (仕上) … | 少々 |