

<小国製麺の美味しいパスタレシピ>

< こめこ入りペンネアラビアータ >

材料（2人前）

| | |
|----------------|------------|
| ◆こめこ入り生パスタ ペンネ | 100g × 2袋 |
| ◆オリーブオイル | 大さじ1 |
| ◆にんにくみじん切り | ひとかけ |
| ◆赤唐辛子輪切り | ひとつまみ（約2g） |
| ◆ホールトマト | 400g |
| ◆塩 | 適量 |
| ◆パルメザンチーズ | 大さじ2 |

～ 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ます。
2. にんにくに火が通ったら、ホールトマト、塩を加え中火で10分ほど煮ます。
3. 鍋にたっぷり水を入れ、沸騰したらパスタを入れ、約2分茹でます。
4. フライパンにゆで汁を少々（大さじ2）加えながら、パスタを移します。
5. 手早く15秒ほどでソースを絡め、皿に盛り付けます。
6. パルメザンチーズをふりかけて、出来上がりです。

※ フジッリ（らせん状のパスタ）は、茹で時間が温かくしてお召し上がりの場合は1分、冷たくしてお召し上がりの場合は1分半となります。

<小国製麺の美味しいパスタレシピ>

