

Spaghettys à la Ratatouille
ラタトゥイユ スパゲッティ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(4人分)

スパゲッティ	320g
玉ねぎ	1個
オリーブオイルEXV	20g
ラタトゥイユプロヴァンサル	630g
トマトダイス(缶詰め)	400g
赤ワイン	100cc
オリーブ (グリーン、ブラックお好みで)	80g
バジリコペースト	20g
にんにくペースト	10g
塩、コショウ	少々

作り方

- みじん切りの玉ねぎをオリーブオイルで炒める。
- ラタトゥイユ、トマト缶を鍋に入れ煮詰め、赤ワイン、オリーブ、バジリコペースト、にんにくペーストを加え、仕上げにパスタの茹で汁を加え、塩・コショウで味を調える。

3. アルデンテに茹でたパスタと合わせる。

☆ 冷製でもおいしくいただけます。

