

越前市特産
紅しきぶトマトを使用



紅しきぶトマトソーススパゲティ



紅しきぶトマトは
しっかりとした肉質で、甘味と程よい酸味
もあり味が濃いトマトです。

<4人分>	
パスタ(半分に折る)	280g 塩
(ゆで塩)	大さじ1
ベーコン(1cm幅)	120g
紅しきぶトマト(2cm角)	3個
玉ねぎ(うす切り)	1/2個
ズッキーニ(半月切り)	1/2本
しめじ	1袋
にんにく(みじん切り)	1片
オリーブ油	大さじ2
塩	適量
こしょう	適量
チキンコンソメ(顆粒)	小さじ1弱

作り方

- ①材料を用意して分量を確認する。
- ②鍋に3ℓのお湯とトマト湯むき用のお湯を沸かしておく。
- ③トマトを湯むきし切る。
- ④野菜を切る。
- ⑤パスタを茹でる。
- ⑥フライパンにオリーブ油とにんにくを入れ、火にかけてベーコン、玉ねぎに塩コショウをし、トマトを炒めズッキーニ、しめじ、コンソメを加え炒める。
- ⑦茹であがったパスタを加えて、完成。

○ポイント・注意点

- トマトを湯向きをしてから調理する。
- ベーコンを香りが出るまでゆっくり炒める。



ポイント

