

【ギョウジャンニンニクの Pasta】

《材料》 (4人分)

- ギョウジャンニンニク……15本
- トマト……………大4個(乱切り)
- 粉チーズ……………大さじ4
- パスタ……………270~300g
- 唐辛子(鷹の爪)……2本
- オリーブオイル……………大さじ3
- 塩コショウ……………適量
- ふりかけ用粉チーズ……お好み量



《作り方》

- 1) ギョウジャンニンニクは、茎と葉に分け各2cmに切り分けて置く。
- 2) フライパンにオリーブオイル・唐辛子・ギョウジャンニンニクの茎を入れてから、弱火で香りを出す。
- 3) 香りが出てきたら乱切りにしたトマトを入れ、中火で軽く煮込む。
- 4) トマトがくずれてきたら弱火にして塩コショウで味を調え、カットしたギョウジャンニンニクの葉を加える。
- 5) 茹で上がったパスタにチーズを加え、味を染み込ませる。火を止め、お皿に盛り、好みに粉チーズをふりかける。



ギョウジャンニンニク



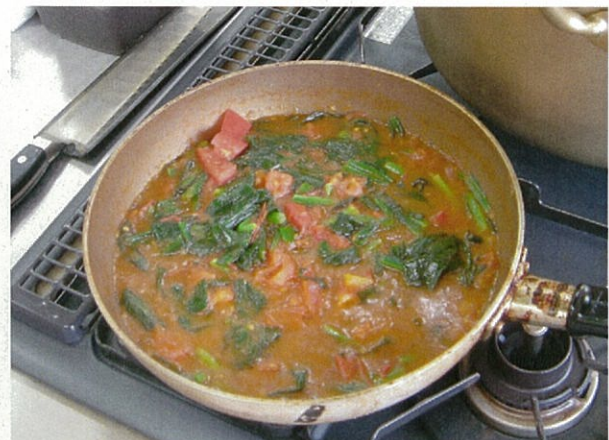
左: オリーブオイル
右: 粉チーズ

【ワンポイント】

- ・ギョウジャンニンニクは生を使用する事によりオイルとの相性が引き立ちます。
- ・唐辛子を刻んで入れる時は種を入れない様に。



3) トマトを入れ中火で軽く煮込む



4) ギョウジャンニンニクの葉を加える