

## 彩野菜のパスタ

## 材料

- ・赤パプリカ …………… 1/2個
- ・黄パプリカ …………… 1/2個
- ・ズッキーニ …………… 1/2個
- ・茄子 …………… 1/2個
- ・玉葱 …………… 1/4個
- ・トマト …………… 1個
- ・ニンニク …………… 適量
- ・エキストラバージンオイル …… 適量
- ・バジル …………… 適量
- ・粉チーズ …………… 適量

## 作り方

- ① トマトを角切りにします。赤パプリカ・黄パプリカ・ズッキーニ・茄子・玉葱は棒状に切ります。
- ② ニンニクをみじん切りにします。鍋にエキストラバージンオイルを注ぎ、軽く炒め香りを出します。
- ③ ②に、トマト以外の①を加え、炒めます。
- ④ ③に、トマトを加え中火で煮込んでいきます。
- ⑤ たっぷりのお湯に1%の塩を加え、パスタを茹でます。
- ⑥ ④に⑤を絡め、粉チーズを加えたら器に盛り、仕上げにバジルを盛り付けたら出来上がりです。

Let's  
CookingMEMO 