



カリカリベーコンとロマネスコのリングイーネ、バジル風味



調理時間: 20 min.

難易度: 難易度低

原材料 (2人分)

- 原材料
 - パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 700g 200g
 - ベーコン 150g
 - ロマネスコ 半分
 - リングイーネ 200g
 - エクストラバージンオリーブオイル 適量
 - 塩 適量
 - 紫玉ねぎ 半分
 - 胡椒 適量
 - バジルの葉 数枚

このレシピに使用された材料：



下準備

1. 始めにロマネスコを綺麗に房に分け、一つまみの塩を入れた熱湯でさっと茹でます。
2. 熱したフライパンに少しの油を入れ、薄切りのベーコンを中火でカリカリになるまで火を通し、お皿に取り出しておきます。
3. そのまま同じフライパンで薄切りにした紫玉ねぎを中火で炒め、カットトマト・バジルを加えて塩胡椒で味を調えます。
4. 大きめの鍋にリングイーネを茹でる為、一つまみの塩を入れ湯を沸かし、表示の通りに茹でます。
5. リングイーネがアルデンテになったら、トマトソースのフライパンに加え、ロマネスコとカリカリベーコンを加えて良く混ぜ合わせてお皿に盛りつけ、バジルの葉を飾って出来上がり。

- Saori Suzuki