

アラビアータ



調理時間: 15 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4人)

● 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 500 g
- ニンニク 2/3 片
- 唐辛子 好みの量
- 塩 少量
- イタリアンパセリ 少量
- エキストラバージンオリーブオイル 少量

このレシピに使用された材料:



下準備

エキストラバージンオリーブオイル大さじ数杯とニンニク、お好みの量の唐辛子をフライパンで温める。

きつね色になったらニンニクを取り除き、**パッサータ ディ ポモドーロ**（裏ごしトマトソース）を加えて中火で15-20分ほど煮る。

塩で味を整え、仕上げに刻んだ生のイタリアンパセリをのせる。