

トマトとモッツアレラチーズの冷製パスタ



🕒 所要時間 15分

🚰 無水(トマト)

🔥 余熱(麺)

【材料】4人分

トマト	3個
モッツアレラチーズ	1個
バジル	15枚 (7g)
にんにく	2かけ
オリーブオイル	大さじ5
塩	適量
カッペリーニ	320g
<A>	
塩	小さじ1弱
ブラックペッパー	少々
レモン汁	1個分
しょうゆ	大さじ2/3

🍴 調理手順

1. **トマトの皮を湯むきする** トマトは十文字に切り込みを入れ、切り込みの方を上にしてビタクラフト鍋に並べる。**水50ccを入れてフタをし、中火にかける。蒸気が上がれば弱火にして10~15秒加熱して冷水につけ、皮をむく。**
2. モッツアレラチーズは5mm角に切る。バジル、にんにくはみじん切りにする。
3. ビタクラフトの小さな鍋ににんにくとオリーブオイルを入れ、にんにくがキツネ色になるまで弱火で加熱する。
4. ボウルに<A>を入れ、(3)を少しずつ加えながら混ぜる。
5. (4)にトマト、モッツアレラチーズ、バジルを加えて冷やす。
6. **麺を茹でる** ビタクラフトの深鍋に湯を沸かし、塩とカッペリーニを加えてほぐし**再沸騰してからフタをし、火を止めてメーカー指定時間までおく。**麺をザルに上げ、氷水で冷やしてしっかり水気を切り、(5)で和える。