

夏野菜の冷製パスタ

材料（2人分）

細めのロングパスタ（フェデリーニ）
160g、カボチャの薄切り2枚、
アスパラ2本、ベーコン30g、ミ
ニトマト3個、トマトの湯むき1/4
個分、黒オリーブ4個、ケーパー1
0個、バジリコ2枚、ニンニク1カ
ケ、E X V（エクストラ・バージン・
オリーブ油）大さじ2、濃い口醤油
小さじ1、レモン汁小さじ1弱、塩・
コショウ適量



作り方

- 1 アスパラは下1/3をむく。ベーコンは食べやすい大きさに切る。ミニトマトはヘタを取り、縦半分に切る。トマトの湯むきは2mm角に切る。黒オリーブは薄切り、バジリコはあらみじん切り、ニンニクは薄切りにして、芽を取っておく。
- 2 カボチャの薄切りを、E X V（分量外）でソテーする。アスパラは、塩少々を入れた湯で湯がき、冷水にとって適当な大きさに切っておく。
- 3 フライパンにE X V大さじ1とニンニクを入れて弱火にかけ、縁が色づいたらニンニクを上げ、ペーパータオルにとっておく。フライパンに残ったE X Vでベーコンを炒める。
- 4 フライパンの中身をガラスのボウルに移し、E X V大さじ1、濃い口醤油、レモン汁、ミニトマト、トマトの湯むき、黒オリーブ、ケーパー、バジリコを入れ、塩・コショウで味をととのえる（やや濃い味）。
- 5 パスタをゆでて、冷水にとって締める。これを4で和える。
- 6 平皿にパスタを盛り、上から4をかけて野菜をのせる。ニンニクの素揚げを散らし、バジリコの葉（分量外）を飾る。

料理のポイント

冷製パスタを作るときは、1リットルにつき10gの塩を入れた湯で、表示時間より1分長くゆでて、よく洗ってから氷水で締めるとちょうどよい歯ごたえになります。