つるむらさきとトマトのパスタ

材　料（2人分）

- パスタ……160g
- 熱湯……1.5L
- 塩……大さじ 1
- つるむらさき……60g
- トマト……1 個
- 玉ねぎ……中 1/2 個
- ベーコンスライス……2 枚

A
- 市販のおろしにんにく…小さじ 1
- 唐辛子の輪切り……8 切れ
- オリーブオイル……大さじ 1
- 塩……少々
- 黒コショウ……少々
- オリーブオイル……大さじ 1/2
- 粉チーズ……お好みで適量

下準備

・パスタ用の熱湯をわかし、塩を入れる。
・つるむらさきは 3 ～ 4 ㎝の長さに切る。茎が固い場合は葉のみ使用してください。
・トマトは 2 ㎝ぐらいの角切り。
・玉ねぎは繊維に沿った薄切り。
・ベーコンスライスは 1 ㎝幅に切る。

作り方

フライパンに A を入れ弱火で香りが出るまで炒める。

パスタを熱湯に入れ、ゆでる。(パッケージより 1 分短い時間でゆで上げる)

①にベーコン・玉ねぎを加え中火で全体に油が回るまで炒める。

つるむらさきを加え､さっと炒め､トマト・塩・黒こしょうを加え炒める。

ゆであがったパスタとオリーブオイルを加え混ぜ、皿に盛り付ける。粉チーズをかけ完成。

POINT

★味が薄い場合は､仕上げに塩・黒こしょうを！

★パスタは温かいうちに混ぜ合わせるとGOOD ！

★つるむらさきをほうれん草や小松菜に変えて作れます！