

Recipe  
03

# 十勝カプレーゼパスタ

## 食材掲載

トマト	………P32
玉ねぎ	………P28
ニンニク	………P30
モッツアレラ	………P38
パスタ	………P39



## 材料〈2人分〉

- パスタ(乾麺)……………200g
- トマト……………200g
- 玉ねぎ……………60g
- 十勝産モッツアレラ……60g
- ニンニク……………3片
- オリーブオイル…………60g
- バジルソース……………14g
- 塩……………6g
- 黒コショウ……………適量

## 作り方

- 1 トマトはざく切り、玉ねぎは薄切り、ニンニクはみじん切りにする。モッツアレラチーズはスライスしておく。
- 2 パスタを茹でるお湯3リットルを沸かし始める。
- 3 フライパンを火にかけ、オリーブオイル、ニンニクを入れて炒める。ニンニクから細かい泡が出てきたら弱火にしてきつね色になるまで炒める。玉ねぎ、トマトを加え、中火でトマトをつぶしながら炒める。塩で味を調える。  
※パスタソースにフレッシュ感や酸味を残したい場合はこのまま火を止めておく。まろやかな味のソースが好きな場合は、パスタのゆで汁適量をソースに加えて煮続けると酸味が飛んでまろやかな味に。
- 4 2のお湯が沸騰したら塩15g(分量外)を入れ、パスタを茹で始める。硬めに茹で上げてザルに取り、お湯をきって3のフライパンに加え、チーズも加え手早く混ぜる。最後に塩で味を調える。
- 5 皿に盛りつけ、バジルソースをかける。好みに黒コショウを振る。



十勝幕別温泉  
グランヴィリオホテル  
千葉 大輔シェフ

十勝平野を見下ろす丘の上のホテル。レストランでは地産地消にこだわったバイキングメニューを提供。四季折々の地元食材を使用した料理を堪能できます。



HP