

Recipe 06

カラフルミニトマトの ペペロンチーノ



リストランテ・ミヤモト
オーナーシェフ
宮本けんしん氏

材料(2人分)

- ・カラフルミニトマト…16個
- ・ニンニク…一片
- ・パスタ…160g
- ・オリーブオイル…適量
- ・パーズンオイル…適量
- ・塩コショウ…適量
- ・唐辛子…適量

作り方

- ①フライパンにオリーブオイルを入れ、潰したニンニクを入れる。
- ②ニンニクがきつね色になったら、取り出し、二等分に切ったカラフルミニトマトを軽く炒める。
- ③パスタを茹でる。
- ④②と③を混ぜ合わせ、塩コショウ(好みで唐辛子も)で味を調え、皿に盛り付けて、仕上げにパーズンオイルを一振りし、完成。

