

下田なすとプチトマトの夏パスタ



材料（4人分）

下田なす	4個
プチトマト	5~8個
バジルの葉	10枚
パスタ(1.6mm)	300g
粉チーズ	少々
A オリーブオイル	大さじ3
塩	ひとつまみ
粒コショウ	少々

作り方

- 1) 下田なすを1.5cm幅に輪切りにする。ひとつまみの塩（分量外）を入れた水に浸け、水気を拭き取る。
- 2) プチトマトを半分に切ってキッチンペーパーで水分を軽く拭き、①の下田なすとともにオーブントースターで焼く。
- 3) ②のオーブントースターの余熱でバジルの葉を乾燥させ、千切りする。
- 4) ボウルにAを入れて混ぜ、②の下田なすとプチトマト、③のバジルを加えて軽く和える。
- 5) パスタを茹でて水気を切り、大さじ1のオリーブオイル（分量外）をかけてからませる。
- 6) ⑤のパスタと④を和えて皿に盛り、お好みでバジルの葉を上のにのせたらできあがり。



下田なすは、湖南省で栽培されている伝統野菜♪
夏野菜のうま味がギュッと詰まったパスタだよ♪

他のレシピはこちら!!



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

