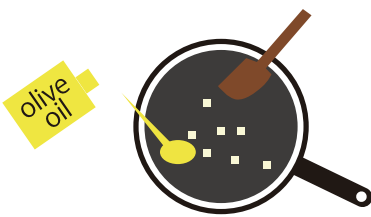


< 淡路島モッツアレラチーズのトマトソースパスタ >

【材料】（1人前）★はセット商品（冷蔵庫に移して冷蔵解凍しておく）

★Fスパゲッティ	1食分（120g）	★淡路島産トマトソース	1袋
・塩（ボイル用）	茹で湯に対して1%	★淡路島モッツアレラチーズ	半量
・オリーブオイル（にんにく用）	10cc	・オリーブオイル（乳化用）	10cc
・にんにく	半片	・バジル	2枚

1. 下準備



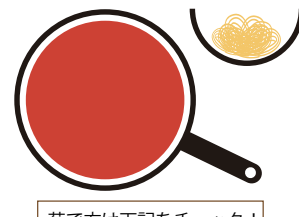
にんにく半片をスライスして、オリーブオイル（10cc）で炒め、にんにくがキツネ色になったら取り出す。

2. ソースを入れて煮詰める



淡路島産トマトソース（1袋 170g）を入れて、うま味を凝縮させるために煮詰める。※水分量が110ccになるまで煮詰める（目安は沸騰してから中火で2～3分）。

3. 生パスタを入れる



茹で方は下記をチェック！

茹で上がった生パスタを沸騰しているトマトソースの中へ入れる。

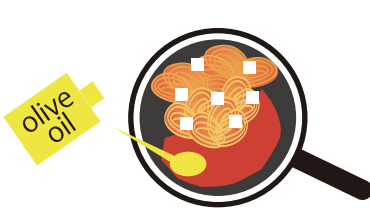
4. ソースを吸わせる



煮込むイメージでかき混ぜ注意！

フライパン全体に生パスタを広げて、30秒間ソースを吸わせる。
※1度だけ生パスタをひっくり返して両面吸わせる。

5. モッツアレラとオイルを入れる



火を止めて1.5cm角に切った淡路島モッツアレラチーズとオリーブオイル（10cc）を入れる。※オリーブオイルは手前に寄せたソース側に入れる。

6. ソースを混ぜる【乳化】



乳化しやすいように先にソースとオリーブオイルを混ぜる。

7. 混ぜてうま味を閉じ込める



フライパンを振りながら激しく10回混ぜて生パスタの表面をコーティングしてうま味を閉じ込める。



※調理イメージ

お皿に盛り付けてバジルを飾り付けたら完成。

淡路島モッツアレラチーズは加熱するとよく伸びます。モッツアレラチーズの食感を残したい場合は、7の後に投入してから軽く混ぜてお皿に盛り付けてください。
ナスやベーコン、玉ねぎを具材として追加するのもオススメです！

淡路麺業
SINCE 1909

【生パスタのゆで方（Fスパゲッティ）】

1) たっぷりのお水に塩分濃度が1%になるように塩を入れてぐつぐつとしっかり沸騰させる。

※目安: 1人前1.5ℓのお湯に対して塩15g

2) ぐつぐつと沸騰したお湯の中に、生パスタをほぐしながら入れる。入れてから約10秒後にパスタどうしがくっつかないように1度だけかき混ぜる。

3) 1度かき混ぜた後は、パスタに触らずに見守りましょう。入れてから1分30秒後にザルにあげてしっかり湯切りする。

※かき混ぜすぎるとパスタの表面が溶けてベタつく原因となるので要注意！ 冷凍のまま使用する時は+30～40秒茹でる。