

## 材料・1人分

スパゲティ	80g
トマトソース	100cc
モッツァレラチーズ	50g
バジリコの葉	5~6枚
パルメザンチーズ	大さじ1
塩	適量

トマト、バジリコ、モッツァレラチーズの3つが主役になるとカプリ風、つまりカプレーゼ。前菜だけでなく、こんなに素敵なパスタもあった。  
チーズがパスタに糸を引いてからみつき、絶品！

## Spaghetti alla Caprese

スパゲティ・カプレーゼ

## 作り方

1. スパゲティをゆで始める。
2. フライパンでトマトソースを温める。
3. 熱いソースにスパゲティ、細かくちぎったモッツァレラチーズ、刻んだバジリコの葉を加え、手早くあえる。チーズが冷たいので、チーズを溶かす感じでちょっと火を入れ、仕上にパルメザンチーズをざっと混ぜる。  
(写真A・B・C)

## Point

- トマトソースはトマトの水煮缶を使って作る。  
最終ページにトマトソースの作り方参照。

