

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

トマトとモッツァレラの カプレーゼ風パスタ

調理時間

15分

1人分

219kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



高リコピントマト

+

使ったのはコレ!



カゴメ
アンナマンマトマト&バジル

トマトとモッツァレラのカプレーゼ風パスタ

材料/3人分

カゴメ アンナマンマトマト&バジル	1瓶
高リコピントマト	3個
モッツァレラチーズ	1個
スパゲティ	240g
バジル	1袋

作り方

- ① トマトは厚さ1cmの半月切り、モッツァレラチーズは厚さ1cmのいちょう切りにする。
- ② フライパンに「カゴメ アンナマンマトマト&バジル」を入れて温め、塩(分量外)を加えた湯で茹でたスパゲティを加えて和える。
- ③ ②を皿に盛り付け、①のトマト、モッツァレラチーズ、ちぎったバジルを重ねてトッピングして完成。