

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

トマトソース缶を使えば簡単に味が決まります!

濃厚トマトのツナパスタ

調理時間

10分

1人分

311kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



トマト

+

使ったのはコレ!



カゴメ
基本の
トマトソース



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



濃厚トマトのツナパスタ

材料/2人分

トマト……………1個
パスタ……………200g
カゴメ 基本のトマトソース……1缶
ツナ缶(油切りをする)……………1缶
黒オリーブ(種を除き刻む)……6粒
すりおろしにんにく……………小さじ1/2
ケチャップ……………小さじ2
塩……………小さじ1/2弱
オリーブオイル……………適量
イタリアンパセリ(お好みで)…適宜

作り方

- ①トマトはへたをくり抜き、反対側の部分に浅く十字に切り込みを入れる。鍋に湯をわかし、トマトを10秒程つけて取り出し、冷水につけて皮をむく。むいたトマトを1cm角に刻み、手でギュッと水気を絞る。パスタは塩(分量外)を入れ、表示通り茹でて、水気を切る。
- ②ボウルに「カゴメ 基本のトマトソース」、ツナ缶、黒オリーブ、①のトマト、すりおろしにんにく、ケチャップ、塩を加え混ぜ合わせ、①のパスタを加え和える。
- ③器に盛り、イタリアンパセリを飾り、オリーブオイルを回しかけ完成!