



# なす、トマト、生ハムの冷製パスタ



※写真はイメージです

# なす、トマト、生ハムの冷製パスタ

## [材料(2人分)]

イタリア産プロシュート切落し(生ハム)	50g
なす	大2本
トマト(1cm角に切る)	2個
バジル生(千切り)	2枝
パスタ(カップリーニ)	140g
にんにく(すりおろし)	1/2片
里薫るれもん	大さじ1~2
A エクストラバージンオリーブオイル	大さじ2
塩	小さじ1
黒胡椒	適量

## [作り方] 調理時間:約15分(※冷蔵庫でパスタソースを冷やす時間を除く)

1. 焼き網になすをのせ強火にかけ、転がしながらなすの皮が焦げ、中に火が通るまで焼く。粗熱がとれたら皮をむき、一口大に切る。
2. Aをボウルでまぜ、1とトマト、バジルを加えてまぜ、冷蔵庫でよく冷やしておく。
3. 湯(分量外:適量)に対し1%の塩(分量外)を入れ、カップリーニを入れる。商品記載より1~2分長めに茹でたら冷水で冷やし、水けを切る。
4. 2に3を入れ、あえたら器に盛り、生ハムをのせる。

### 使った商品はこちら



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
イタリア産  
プロシュート切落し

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
里薫るれもん



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
イタリア産プロシュート切落し

12か月熟成のイタリア産プロシュートの切落し。豚、塩、そして時間が紡ぎだす生ハム本来の美味しさを十分にお楽しみいただけます。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
里薫るれもん



極力農薬を使わずに育てた紀州産れもんを使用。酸っぱいだけでなく、ほのかに甘い香りのするれもん果汁です。