

P · R · I · M · V · S

ニンニクとトマトのスパゲッティ

時間: 20分

レベル: 初級レベル

材料

4人分

PRIMVSスパゲッティIGP 400 g

PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOP 600 g

PRIMVSExトラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP 大さじ4

ニンニク 1片

塩 お好みで

バジル お好みで



準備 10分 + 調理 10分

平鍋に少量のPRIMVSExトラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPをひき、ニンニクをソテーする。きつね色になったら取り出す。

皮をむいて種を取り除いたPRIMVSSanマルツァーノ・トマトDOPを鍋に加え、塩を入れ約20分煮込む。

塩を入れたたっぷりのお湯でPRIMVSSpaghettiIGPをかためにゆで、水を切ってトマトソースをかける。出来上がったらすぐに食卓へ出す。