

# トマトとバジルのパスタ



## ●材料(4人分)

スパゲティ	360g	生バジルの葉	20枚	} トマトソース
食塩	大さじ1	ホールトマト	2缶(800g)	
若鶏もも肉	240g	食塩	小さじ1と1/3	
ベーコン	4枚	こしょう(白)	少々	
にんじん	1本	オリーブ油	大さじ2	
ほんしめじ	1株			
にんにく	1かけ			
オリーブ油	適宜			

## ●作り方

- ① 最初にトマトソースを作る。鍋にホールトマトを缶汁ごと入れて強火にかける。木べらで果肉をあらくつぶしながら加熱する。
- ② 沸騰してきたらさっとアクをとる。弱めの中火にして、3分の2くらいの分量になるまで、約15分煮込む。(アクが出るのでこまめにとる)
- ③ ちぎったバジルと塩を加え、さらに最初の量の半分くらいになるまで、約15分煮込む。木べらで混ぜると、鍋の底がしばらく見えるくらいとろみがついたら出来上がり。火を止めてオリーブ油を加える。
- ④ トマトソースを作りながら、具の準備する。鶏肉は一口の大きさに、ベーコンは短冊切り、人参は短冊切り、なすは所々皮をむいて半月切り、にんにくはうすくスライス、本しめじは石づきをとってバラバラにしておく。
- ⑤ フライパンにオリーブ油を入れ、にんにくが香りができるまで炒める。
- ⑥ 他の材料も加え、火が通るまで炒めたら、③のトマトソースと合わせる。
- ⑦ たっぷりのお湯に食塩を入れ、スパゲティをアルデンテ(ちょっと固め)にゆでる。
- ⑧ ⑥⑦を合わせて出来上がり！