

## Rigatoni con pomodorino e tonno

### ミニトマトとツナのシンプルパスタ



#### 【材料】(4人前)

ミニトマト 1パック

またはフルーツトマト

3~4個

ツナ缶 小1缶

イタリアンパセリ

野生のオレガノ

少々

オルチョサンニータ

またはアサクラオイル

大さじ3~

リガトーニ 1袋(250g)

塩 適宜

#### 下ごしらえ

- ・イタリアンパセリを洗い、水をきりあらみじんしておく

#### 【つくり方】

- 1) トマトは皮ごと小さ目のさいころ切りにする
- 2) ボールに切ったトマト、ほぐしたツナ缶、みじん切りのパセリ、野生のオレガノも加える
- 3) オルチョまたはアサクラオイルをたっぷり加え、塩ほんの少々で丁度よい塩加減のフレッシュソースにする
- 4) リガトーニを0.5%の塩分濃度のお湯でアルデンテにゆでる(約8分弱)
- 5) 茹で上がったらざるに取り、すぐに先ほどのフレッシュソースのボールに加える
- 6) よくあえて皿に盛る

どんなパスタにも合うソース