



3色パスタ

トマト、バジル、クリームのソースで3倍楽しめるパスタ。濃色のプレートが料理を際立たせます。

1. 3色パスタ (E291NAV)

1. 3色パスタ (E291NAV)

【材料】：1人分

トマトソース	大さじ 3
スパゲッティ	30g
塩	少量

ジェノベーゼソース	大さじ 2
ペンネ	30g
粉チーズ	少量
バジル葉	1枚
塩	少量

ホワイトソース	大さじ 3
フェットチーネ	30g
塩	少量
スライスベーコン	1/4枚
キャベツ	1/3枚

【作り方】

<トマトソースパスタ>

- ① 塩を加えた湯でパスタを表示時間通りゆで、温めたソースで和える。

<ジェノベーゼパスタ>

- ① 塩を加えた湯でパスタを表示時間通りゆで、温めたソースと刻んだバジル、粉チーズを加えて和え、器に盛ってバジルの葉を添える。

<ホワイトソースパスタ>

- ① ベーコンはフライパンでカリカリに炒めておく。
- ② 塩を加えた湯でパスタを表示時間通りゆで、ゆで上がる前に千切りにしたキャベツも加えて一緒にゆで上げる。
- ③ 温めたホワイトソースで①と②を和える。