このまち思いエネルギー。
広島ガス

生トマトでつくる シンプルなパスタ

材料（１人分）

スパゲッティ（1.6mm）・・80g
玉ねぎ・・・・・・・・・・50g
ベーコン・・・・・・・・・50g
にんにく・・・・・・・・・1/2 片
パセリ・・・・・・・・・・適量
白ワイン・・・・・・・・・適量
オリーブオイル・・・・・・適量
塩（ゆでる用）・・ お湯の 1%量

【生トマトソース】
トマト・・・・中１個（約 150g）
オリーブオイル・・・・ 小さじ２
塩・・・・・・・・・・ ひとつまみ

下ごしらえ

・玉ねぎは細切りにする
・ベーコンは細切りにする
・にんにくはみじん切りにする
・パセリはみじん切りにする
・トマトはヘタを取る

作り方

① 塩を入れたたっぷりの熱湯にスパゲッティを入れてゆでる。
タイマー機能：８分 設定。（ゆで時間は、使用するパスタの指定時間より１分短くする）
② 生トマトソースを作る。
トマトにフォークを刺し、 **あぶり/高温炒めモード** 設定。皮が黒くなるまであぶる。
すぐに氷水につけて皮をむく。
１cmの角切りにしてボウルに入れ、オリーブオイル、塩を加えて混ぜる。
③ フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ、**弱火**で香りを出す。
④ ベーコンを入れて**中火**で炒める。玉ねぎを加えてしんなりとしたら、白ワインを加えてさらに炒める。
⑤ 生トマトソースを入れて、煮詰める。
（水分が蒸発して少なくなった場合は、パスタのゆで汁で調整する）
⑥ ゆで上がった①のパスタを入れ、さっと混ぜ合わせる。
器に盛り付け、パセリを散らす。

●生トマトソースは冷やすと、冷製パスタやソーメンのソースにもなります。