

桃の冷製パスタ

材料(2人分)

A	桃 (中くらい 200 g)	1 個 (みじん切り)
	赤玉ネギ (中 200 g)	1/4 個 (みじん切り、塩をふっておく)
	にんにく	1/2 かけ (すりおろし)
	タバスコ	少々 (お好みで)
	レモン汁	小さじ 2
	オリーブオイル	大さじ 2
	醤油	小さじ 1
	塩	小さじ 2/3



カッペリーニ（0.9 mmの細麺） 200 g

桃（トッピング用） 1個（くし形に薄くスライス）

イタリアンパセリ 適宜

【作り方】

①Aを混ぜ合わせて冷蔵庫で30分ほど冷やしておく。

※玉ねぎのえぐみが残らないようによくもんで水で洗い流す。

②スパゲティーは袋の表示時間に合わせてゆで、氷水で冷やし水気をよく切る。

③②に①をからめて器に盛りイタリアンパセリを飾る。

※パスタは熱々をからめてもおいしい。この場合の麺はフェデリーニ（1.3 mm）のほう
が合う。