

なすとモツァレラのスパゲティ



【材料】

なす	適量	コンソメ	適量
小麦粉	少々	塩・こしょう	少々
オリーブオイル	適量	バター	160g
にんにく	1片	モツァレラ	大さじ1杯
赤唐辛子	1本	バジル	100g
トマトソース	1缶		適量

【作り方】

- なすはしま模様になるように皮をむき、1cm幅の斜め切りにして小麦粉をまぶし、オリーブオイルを熱したフライパンで両面焼いて取り出す。
- 1.のフライパンにみじん切りのにんにく、種を除いた赤唐辛子を入れて炒め、香りがでたらトマトソース、コンソメを加えて煮、塩、こしょうで味を調え、ゆでたロングパスタを加え、ゆで汁を加えながら絡める。
- 2.のフライパンにバターを加えてさらに絡め、器に盛って1.のなすをのせ、さいの目切りにしたモツァレラを散らし、残ったソースをかけてバジルを飾る。

トマトカップのサラダ



【材料】

トマト	2個	はんぺん	10g
竹輪(1本)	25g	玉葱	10g
きゅうり	20g	かいわれ	少々
モツァレラ	10g	ドレッシング	

【作り方】

- 竹輪を輪切りに、はんぺんとモツァレラをダイス状にカットしておく。
- 胡瓜半分を斜めスライスにし、残りを細切りにしておく。
- 玉葱は薄くスライスする。
- トマトの中をくりぬき、細かく切っておく。
- 具をトマトのカップに盛り付ける。
- 器に盛り好みのドレッシングをかける。

ナポリタンスパゲティ



【材料】

モツァレラ	1パック	ケチャップ	1/4カップ
ペーコン	3~4枚	バター	適量
玉ねぎ	1/2個	塩・こしょう	適量
ピーマン	1個	スパゲティ	320g
マトリョーム	4個	パセリ(みじん切り)	適量
トマトソース(市販品)	2カップ	はじめのチーズ	適量

【作り方】

- ペーコンは小口切り、野菜類は薄切りにする。
- バターで1.を炒めてケチャップ、トマトソースを加える。
- 茹でたスパゲティとマトリョームを2.で和え、塩、こしょうで味を整える。
- 器に3.を盛り、好みでパセリ、すりおろしたはじめのチーズを散らす

かぼちゃとサツマイモのモツァレラサラダ



【材料】

かぼちゃ	4分の1	カレンツ	適量
さつま芋	2分の1	マヨネーズ	適量
モツァレラ	適量	塩胡椒	適量
レーズン	適量	シナモン	適量

【作り方】

- かぼちゃとさつま芋を別々に茹でて、マッシュする。
- モツァレラをお好みの大きさにカットして、よく冷ました(1)に加える。
- レーズン、カレンツ、を入れてマヨネーズ、塩胡椒、シナモンで味を整えて出来上がり!!