

郷土料理 2 スイカの冷製パスタ

今回は郷土料理じゃありませんが、猛暑の夏にピッタリ！スイカをレモン汁でマリネし、新しい味に挑戦です。冷たくする時間(1時間)を除けば、30分で完成するお手軽冷製パスタ。

- 小玉スイカ 1/2 個
- フルーツトマト 1 個
- 生ハム 2 枚
- タマネギ 1/4 個
- レモン汁 1 個分
- にんにく 1 片
- 塩、こしょう 適量
- バージンオリーブオイル 30ml
- レモンの皮、ミントの葉 適量
- チーズ (今回はミモザ) 20g
- パスタ(0.9mm のカップペリーニを使用) 80g×2



【作り方】 2人分

1. 鍋に2リットル弱の水を入れ沸騰させる。そこに小さじ1の塩を入れ、パスタ160gを入れて、6分間ゆでる。
2. ゆであがったパスタをすぐに氷水を入れたボールにさらして冷やし、水切りをする。
3. スイカ、トマトを適当に切り、レモン汁と塩をかけて混ぜ合わせ(マリネする)、冷蔵庫で1時くらい冷やす。
4. タマネギ、ニンニクをスライスする。
4. バージンオイルに、みじん切りにしたニンニク、レモン汁を加えて、塩、こしょうで味を調える。
5. 皿にパスタを入れ、その上に3の冷えたスイカ、トマト、さらにスライスタマネギ、チーズを乗せ、生ハムを適当にちぎって飾る。
6. 4のソースを上からかけ、レモンの皮やミントなどを飾って、グリーンサラダを添えて完成！