

トマトとなすのパスタ

材料 (2人分)

パスタ	180g
トマトの水煮	300g
ナス	1/2本
バジル	2枚
タイム	少々
パセリ	少々
白ワイン	少々
オリーブオイル	大さじ2
塩・コショウ	適量



作り方

1. 玉ねぎはオイルでじっくり炒め、潰したホールトマトを加える。
2. 塩を加えて15分程弱火で煮つめる。
3. ナスをダイス状にカットし、オイルと塩で炒め軽く白ワインをふる。
4. 煮つめたトマト、ハーブを加え、炒めたナスと合わせて軽く煮つめて味をなじませる。
5. 塩、コショウで味を整え、茹でたパスタと合わせて盛り付ける。