

手軽でヘルシー 蒸し鶏の冷製パスタ



材 料 2人分

スパゲティ	120 g	オリーブオイル	大さじ 1
塩こしょう	少々	オリーブ	4 個
蒸し鶏（市販）	120 g	パルメザンチーズ	適量
トマト	1/2個	イタリアンパセリ	少量

作り方

- ① スパゲティを規定の時間ゆで、冷水にとって水切りをする。塩こしょうをかけ混ぜる。
- ② トマトは、角切りに、蒸し鶏はそぎ切りにする。
- ③ お皿にスパゲティを盛り、蒸し鶏、トマト、オリーブを添え、オリーブオイルを回しかける。
- ④ パルメザンチーズ、イタリアンパセリを添える。