

## 番茄配乳花干酪冷意大利面

意大利面浓郁而纯正的美妙回味，非常适合秋高气爽的天气。

### 主要材料

「可尔必思」  
番茄  
乳花干酪  
甜罗勒



材料名	4人份所需材料
意大利面(细面)	280g(70g×4)
番茄(中等大小)	200g(2个)
乳花干酪	125g(1个)
盐	4g(略少于1小匙)
大颗粒黑胡椒	少许
甜罗勒	适量
A橄榄油	80g(1/2杯)
A「可尔必思」	40g(略少于1/4杯)
A洋葱(切成较大的颗粒)	55g(大约1/4个)
A醋	40g(略少于1/4杯)
A盐	5g(1小匙)
胡椒	少许

### 制作方法

- 1 将A放入搅拌机搅拌。
- 2 用盐水煮意大利面，再用冷水清洗，沥干后放入碗中。
- 3 将3/4意大利面酱汁和盐一起倒入(2)中，装盒备用。
- 4 在(3)上交替摆放上切成薄片的番茄和乳花干酪。把剩余的意大利面酱汁淋在上面。
- 5 在(4)上撒上大颗粒的黑胡椒，最后放上甜罗勒。