



テゾーロ パスタソース ツナ レシピBOOK

パスタソースを使った簡単で手軽にできるアレンジレシピのご紹介！
こちらのレシピBOOK以外にもたくさんのアイデアをホームページでご紹介しています。ぜひ、今夜のおかずのアイデアにご利用ください。

[その他のレシピを見る](#) 🔍



JET 日欧商事株式会社
SPECIALISTA DELL'ITALIA
私たちはイタリアのスペシャリストです

ツナとトマトのロールパイ

材料 (10~11個分)

テゾーロ パスタソース ツナ 150g
冷凍パイシート(10x17cm) 1枚

作り方

1. オーブンを180℃に温めておく
2. パイシートを広げ、テゾーロ パスタソース ツナをまんべんなくぬる
3. パイシートの長い辺を手前からくるくると巻いていく
4. ③の巻いた生地を約1cmぐらいの幅に切っていく
5. ④をオーブンシートを引いた天板に並べ15-20分焼いていく。



— ワンポイント —

イタリアでも定番のおつまみです。
お子様のおやつや、ホームパーティーにもお使いいただけます。

ツナの娼婦風パスタ



材料 (3人分)

テゾーロ パスタソース ツナ	1本
スパゲッティ	240g
ブラック・オリーブ(スライス)	30g
ケイパー	10g

作り方

1. スパゲッティは袋の表示どおり茹でる。
2. フライパンにツナソースを入れて火にかけ、煮立ってきたらAを加えて1~2分煮る。
①を加えてからめ、器に盛る。

ワンポイント

本場イタリアの娼婦風パスタは、アンチョビで作るのですが、ツナの pasta ソースで代用することで、手軽に本場の味をお楽しみいただけます。

ツナとナスのトマトソーススパゲッティ

材料 (2人分)

テゾーロ パスタソース ツナ	160g
スパゲッティ	160g
エキストラ・ヴァージン・ オリーブオイル	大さじ1・1/2
にんにく(みじん切り)	1片
ナス	1本

作り方

1. フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて熱し、ナスを加えて炒める。
2. ナスに火が通ったら、テゾーロ パスタソース ツナを加え、なじむまで煮る。
3. アルデンテにゆでたスパゲッティを加えてよくあえ、皿に盛りつける。

ワンポイント

ツナ+ナス+トマトと、相性の良い食材を使う事で、美味しさの相乗効果。お好みで鷹の爪を入れても美味しくいただけます。

