



テゾーロ パスタソース バジル&ガーリック 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](#) 🔍



2色ドリア



材料 (4人分)

ゆで卵	2個	バター	適量
ウィンナー	4本	ベシャメルソース(市販)	190g
ごはん	茶碗4-5杯	スライスチーズ	3枚
テゾーロ パスタソース バジル&ガーリック	1本	トマト	輪切り3枚
グリーンピース	¼カップ	フレッシュバジル	適量

作り方

1. ゆで卵は輪切りにする。ウィンナーは軽く炒めて適当な大きさに切る。
2. ボウルにご飯、テゾーロ パスタソース バジル&ガーリック、グリーンピースを入れて混ぜ合わせる。
3. 耐熱皿にバターを塗り、2の半分の量を入れる。ゆで卵、ウィンナーを並べ、残りのご飯を上のにせる。
4. ご飯の上にベシャメルソースをかけ、半分に切ったスライスチーズとトマトを交互に並べる。
5. オーブントースターに入れ、こんがり焼き色がつくまで焼く。仕上げにちぎったバジルをちらす。

ワンポイント

前日の余ったご飯でもできる簡単レシピです。
スライスチーズの代わりにピザ用チーズでも代用頂けます。

ツナとナスのスパゲッティ



材料 (4人分)

テゾーロ パスタソース	
バジル&ガーリック	1本
スパゲッティ	320g
ツナ缶	100g
ナス	4本
ケイパー	大さじ1
塩・こしょう	適量
サラダオイル	適量
ミントの葉	お好みで

作り方

1. ナスは縦に半分に切り、さらに繊維にそって薄切りにする。サラダオイルを熱し、強火できつね色に揚げる。
2. フライパンにテゾーロ パスタソース バジル & ガーリック、ほぐしたツナ、揚げたナス、ケイパー、お好みでミントの葉を入れて火にかける。なじむまで数分煮込む。
3. アルデンテにゆでたスパゲッティとあえる。

チキンのカッチャトーラ、卵入り



材料 (2人分)

テゾーロ パスタソース	
バジル&ガーリック	300g
鶏モモ肉	2~3枚
塩・こしょう	少々
白ワイン	1/3カップ
冷凍グリーンピース	100g
卵	2個

作り方

1. 鶏肉は食べやすい大きさに切り、塩・こしょうをする。フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、鶏肉をまんべんなく焼く。
2. 白ワインを加えてアルコールを飛ばし、凍ったままのグリーンピースを加えて炒める。
3. グリーンピースが柔らかくなったらトマトソースを加えて数分煮込み、塩・こしょうで調味する。
4. 食べる直前に溶き卵を加えてひと煮立ちさせ、ふたをする。弱めの中火で約1分煮て、器に盛りつける。

ワンポイント

パスタは、パスタ100gに対してお湯1ℓに10gの塩を入れて茹でてください。また、パスタソースにひと手間加えるだけで、よりリッチな味わいを楽しめます。

ワンポイント

グリーンピースの代わりにズッキーニやブロッコリでも代用頂けます。ズッキーニの場合は鶏肉と一緒に炒める。ブロッコリの場合は下ゆでしてください。

イタリアでも定番な鶏肉料理。カッチャトーラとは獵師風という意味です。卵を入れることでまろやかになり、お子様にも食べやすくなります。