

湯西川の中村さん考案！  
酒のつまみに超オススメ♪



## 川俣菜と夏野菜のトマトソースパスタ

採れたて

大人向け

### 材料 (2人分)

川俣菜 (茹でたもの)	200g	スパゲティー	大さじ1
<small>※茎と葉の分量はお好みで</small>		ニンニク	1片
茄子	2個	ローレル (月桂樹)	1枚
ブロッコリー	半束	オリーブオイル	適量
ベーコン	50g	塩・コショウ	
トマト缶	1缶		

### 作り方

- 1 パスタは指示通りの時間で茹でておく。
- 2 川俣菜は5cmのざく切りに。茄子は半分に切り5mmの厚さに切る。ニンニクは包丁の背で潰しておく。
- 3 フライパンに油とニンニクを入れ弱火で香りを出す。焦げる前にニンニクを取り出し、ベーコンと茄子を入れ炒める。
- 4 茄子がしんなりしたらトマト缶を入れ、ローレルを入れトロミが出るまで煮込む。最後に川俣菜を入れて色が変わらない程度に軽く煮込む。
- 5 ①のパスタを④のソースを絡めて、完成。



夏に収穫した川俣菜と夏野菜をトマトで煮込んだ料理です。パスタにせず、そのままラタテュイクとして食べても美味しいです。