

母の日スペシャル！

## メロンと生ハム、バジルソースのパスタ



材料＜4人分＞

パスタ（リガトーニ）：1箱 1 l b s

カンタロープメロン：1／2個強

イエローピーチ：1～2個

生ハム：4～6枚

市販のペストソース：7～8 o z（1 p k）

バッファローモッツァレラチーズ：適宜

フレッシュバジル：適宜

1. カンタロープメロン、イエローピーチの皮を剥き食べやすい大きさに切る
  2. 生ハムを軽く丸め、一口大に切り、大きめのボールに切った具材を入れる
  3. たっぷりの熱湯に塩を入れ海水ぐらいの塩気にしたら、パスタを茹でる。
  4. 茹で上がったパスタにメロン、ピーチ、生ハムと、ペストソースを絡める。
  5. フレッシュバジルを手でちぎりながら4に入れ、更に混ぜる
  6. お皿に盛りつけ、バッファローモッツァレラチーズを乗せる
- ※フレッシュバジルと生ハムを少し残しておいて最後に散らすとより彩り豊かになります

☆ポイント☆

- 海水ぐらいの塩加減のたっぷりのお湯でパスタをゆでる  
（ここでパスタにしっかり下味を付けることでおいしさが違ってきます）
- 熱々のパスタに素早く具材、ペストソースを混ぜる