



たことアボカドの冷製パスタ

材料：2人分 (26cmフライパン)

蒸したこ-----150g
アボカド-----1/2コ
おろしにんにく-----小さじ1/2
イタリアンパセリ-----適量

パスタ-----160g
水(パスタ用)-----1.5ℓ
塩(パスタ用)-----小さじ2

<A>

オリーブ油-----大さじ3
白ワインビネガー-----大さじ2
塩-----小さじ1/3~1/2

作り方：

1. たこは薄切りにする。イタリアンパセリは葉を細かく切る。にんにくはすりおろす。
2. パスタをゆでる。フライパンに水と塩を入れて沸かし、袋に表示されたゆで時間よりも1分長めにゆでる。冷水で冷やし、水気をよく切る。
3. ボウルにパスタ、たこ、スプーンでひと口大にすくい取ったアボカド、にんにく、イタリアンパセリを入れ、<A>で和える。