

●シシリアンルーージュ調理例色々



●ソース作りは簡単！

●フレッシュトマトのパスタ



- ①基本のソースにアルデンテに茹でたスパゲティを加え強火で水分を飛ばしながら煮からめれば出来上がり



- ①鍋に刻んだにんにくとオリーブオイル、唐辛子を入れ極弱火にかける
- ②にんにくが少し色ついたら、湯剥きしたシシリアンルーージュを加え、塩を振ってトマトが少し煮溶けるまで中火で炒める

●トマトのガーリックソテー



- ①そのまま形を崩さないよう火を入れっぱなしで仕上げる

●鶏モモ肉のトマト煮



- ①基本のソースに塩・胡椒して炒めた鶏肉を加えて煮込むだけで出来上がり

●ハンバーグのトマト煮込み

- ①基本のソースにハンバーグを入れて煮込むだけで出来上がり

●ピザソース

- ①基本のソースを水分を飛ばしながら更に煮込めば出来上がり

●トマトのアサリ鍋



- ①基本のソースにアサリを加えれば出来上がり（牡蠣や豚ばら肉でも美味しい）