



くるみのクリームソースリングイネ

くるみの香ばしさ引き立つ濃厚クリームパスタ くるみの旨味と、豆乳のまろやかさが溶け合ったクリーミーなソースがパスタに絡む一皿。ナッツのkokoroが効いた濃厚な味わい。 トッピングの砕いたくるみが食感のアクセントに。シンプルな材料でも、特別感のある一皿が楽しめます。

使用商品

リングイネ・ブロンズ

(2人分)

- ・リングイネ 160g
- ・くるみ 40g
- ・にんにく 1片
- ・豆乳(または牛乳) 200cc
- ・イタリアンパセリ 適量
- ・粉チーズ 適量
- ・オリーブオイル 適量

材料

- ① フライパンをよく熱し、弱火でくるみが焦げ付かないように注意しながら煎る。
 - (2) (1)の乾煎りしたくるみ、にんにく、オリーブオイル、豆乳をブレンダーで攪拌する。
 - (3) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、リングイネを表示時間通りにゆでる。
 - (4) (2)とゆでたリングイネをフライパンに入れ、沸騰しないように弱火で和える。
- 手順 (5) 塩で味を調え器に盛り、イタリアンパセリ、粉チーズ、砕いたくるみ(分量外)を飾る。