



イカ墨とあさりのフィデウア

イカ墨×あさりの旨み、香ばしさ際立つ本格パスタ スペインのパスタ料理「フィデウア」を、イカ墨のコクとあさりの旨みたっぷりにアレンジ。魚介の風味が染み込んだパスタが香ばしく焼き上がり、まるでパエリアのような贅沢な味わいです。

使用商品

- いかすみソース
- #11 カペッリーニ 1.20mm

(2人分)

- カペッリーニ(3cmに折る)120g
- いかすみソース 190g
- あさり(砂抜きしておく) 250g
- 白ワイン 100ml
- コンソメスープ 150ml
- アスパラ(筋を取り斜め切) 3本
- にんにく(みじん切り) 1片
- オリーブオイル 小さじ2
- 塩 小さじ1/2

材料 • レモン 1個

- (1)パエリア鍋にオリーブオイル、にんにくが香りがでるまで温める
- (2)あざりと白ワインを加えふたをし、あさりの口が開いたら取り出す
- (3)コンソメスープ、いかすみソース、カペッリーニを加え5分煮る
- (4)アスパラを1分半でゆる(太めの場合は2分~2分30秒程度)
- (5)3を塩で味を調えて、ゆでたアスパラと2のあざりを盛りつける

手順 (6)お好みでレモンを絞って召し上がりください

