



エビとアボカドのカペッリーニ

クリーミーだけど重くない、カフェ気分のクリームパスタ 濃厚なアボカドと生クリームをベースに、ぱりぱりのエビと爽やかなレモン、バジルソースが絶妙に絡み合う一皿。カペッリーニの繊細な口当たりと、ブラックペッパーのピリッとしたアクセントで、暑い季節にも食べやすい濃厚パスタです。

使用商品

- #11 カペッリーニ 1.20mm
- ペストジェノヴェーゼ

(2人分)

- カペッリーニ 200g
 - むきえび(ゆでる) 12尾
 - アボカド 1個
 - 生クリーム 200ml
 - オリーブオイル 大さじ2
 - レモン汁 半分
 - ブラックペッパー たっぷり
 - 塩 適量
- 材
料
- バジルソース 大さじ2
 - バジル 適量

①水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間通りゆでる。

②ボウルにサイコロ状に切ったアボカド、むきえび、生クリーム、オリーブオイル、レモン汁、塩を加える。

③2をフライパンで温め、パスタとバジルソースを加え混ぜ合わせ、ブラックペッパーを振り、器に盛りつける。

④好みでフレッシュバジルとブラックペッパーをちらす。

手
順