



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、ぷりぷ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 たっぶり
- 塩 適量
- バジルソース 大さじ2
- バジル 適量

材
料

- 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お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