



エビとクリームのパッケリ

濃厚なクリームソースが決め手！クリーミーでリッチな味わいの中に、エビの風味とトマトの酸味が引き立つ一品です。シンプルな手順で、手軽に本格的なイタリアンを楽しめます。パッケリの食感と食べ応えでお腹も大満足の逸品です。

使用商品

- #80 パッケリ・ナポレターニ
- トマトピューレー

(2人分)

- パッケリ.....160g
- えび...200g
- トマトピューレー....90g
- 長ネギ(細く刻む)....1/2本
- 玉ねぎ(細く刻む)....1/4個
- にんにく(刻む)....1片
- 鷹の爪.... 1本(好みで)
- 生クリーム....50ml
- 白ワイン....25ml

**材
料**
• オリーブオイル...大さじ1
• 塩こしょう...適量

- ① エビは殻をむき、背わたを取ります。きれいに洗って水気を切っておく
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくと鷹の爪を入れて香りを立たせる。玉ねぎと長ネギを加え、しんなりするまで炒める。
- (3) トマトピューレーと白ワインを加え、弱火で煮詰める
- (4) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、パッケリを表示時間通りにゆでる
- (5) ソースが煮詰まったら、エビを加え、さっと炒める。生クリームを加え、塩こしょうで味を調える
- (6) ゆでたパッケリをソースに絡め、器に盛りつける