



## エビとトマトのリングイネ

プリプリ海老×濃厚トマトクリーム of 贅沢リングイネ にんにくの香りと、トマトソースに絡むプリプリのエビが絶品。シンプルな手順ながらも、カンパーニア州やシチリア州のシーフードパスタを思わせるお手軽イタリアン。白ワインはもちろん、軽やかな赤ワインとも好相性の一品です。

### 使用商品

- #14 リングイネ 500 g
- トマトピューレー

(2人分)

- ディヴェッラ リングイネ (太めのパスタがおすすめ) 160g
  - コッポラ トマトピューレーまたはトマトソース 60g
  - エビ 200g (10尾程)
  - 長ねぎ (みじん切り) 1/2本
  - にんにく (みじん切り) 1片
  - 生クリーム 50ml
  - 白ワイン 25ml
  - オリーブオイル 適量
  - 塩 小さじ1/2
- 材**
- 黒こしょう 適量
- 料**
- イタリアンパセリ 適量

- ① エビは殻をむいて背わたを取り、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、にんにくを入れて香りを立たせる。長ねぎを加え、しんなりするまで炒める
  - ③ トマトピューレー (またはトマトソース) 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、スパゲッティ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てさっと炒める。生クリームを加え、味見して塩・黒こしょうで味を調える
- 手**
- ⑥ ゆでたスパゲッティをソースに絡め、皿に盛り付ける。みじん切りにしたイタリアンパセリをふって仕上げる ★エビは大きめにすると見栄えもよく、食べこたえがあります