



シーフードカルボナーラ

3種の魚で贅沢に。濃厚チーズのシーフードカルボナーラ 濃厚なチーズと卵のコクが魅力のカルボナーラを、魚介で仕上げた新しい一皿。サーモン、マグロ、メカジキの3種の魚を香ばしくソテーし、旨みを引き出してからパスタと一緒に。ベーコンの代わりに魚を使うことで、重すぎず、それでいてしっかりと満足感のある味わいに。チーズのコクと魚の旨みが重なり、ひと口ごとに奥行きのある美味しさが広がります。

使用商品

#14 リングイネ 500 g

(2人分)

- ・ディヴェットラ リングイネ 160g
- ・マグロ 50g
- ・メカジキ 50g
- ・サーモン 50g
- ・卵黄 4個
- ・白ワイン 30cc
- ・にんにく(細切り) 1片
- ・エクストラ・ヴァージンオリーブオイル 適量
- ・塩・黒こしょう 適量

材
料

- ・粉チーズ 80g
- ・タイム 1本

- ① 卵黄・パルミジャーノチーズ・塩・黒こしょうを泡立て器でよく混ぜ合わせておく
- ② マグロ・メカジキ・サーモンを2cmの角切りにする
- ③ 水に対して1%の塩を加えたお湯で、リングイネを表示時間より2分短めにゆでる。ゆで汁はお玉1杯分取っておく
- ④ フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、香りが出たらにんにくを取り出す。切った魚を加えて炒め、火が通ったら一度取り出しておく
- ⑤ 同じフライパンに白ワインを入れてアルコールを飛ばし、取っておいたゆで汁を加える。リングイネと魚を戻し入れ、混ぜ合わせる
- ⑥ 火を止めて①のカルボナーラ液を加えて素早く混ぜ合わせる。黒こしょう・粉チーズをふり、タイムを飾って仕上げる