



ソーセージとペッパーのタリアテッレ

見た目も鮮やかでおいしい。パプリカ×ソーセージの彩りパスタ！ソーセージとパプリカのパスタは、最初のフォーク一口で食欲をそそるクリーミーなパスタです。辛いのが苦手な方でもご安心を！タリアテッレやフェットチーネなどの太めの平麺と相性が良いです。彩り鮮やかなパスタでランチを楽しみませんか？

使用商品

- #91 タリアテッレ
- エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ビアンコリッラ

(2人分)

- タリアテッレ....160g
 - パプリカ(赤)短冊切り...1/4個
 - パプリカ(黄)短冊切り....1/4個
 - ソーセージ 2cmにカット....5本
 - 白ワイン....大さじ3
 - にんにく(つぶす)....1個
 - ローズマリー....1本
 - オリーブオイル...適量
 - 塩、黒こしょう...適量
- 材料**
- パセリ...適量

- ① フライパンにオリーブオイル、ニンニク、ローズマリーを入れる。
- ② フライパンが熱くなったらソーセージを加え、焼き色がついてきたら、白ワインを加える。
- ③ アルコールが飛んだらローズマリーを取り除き、ソーセージは別の容器に取っておく。
- ④ ③のフライパンにパプリカを入れて炒める。

手順 ⑤ ④にゆでたパスタ、ソーセージを入れて塩・黒こしょうで味を調え、パセリを飾る。