



タリアテッレ アッラ アランチャ

柑橘の余韻がふわりと広がる、爽やかタリアテッレ 香り豊かで繊細なパスタです。作り方は簡単で、オレンジの皮をゆでた同じ水でタリアテッレをゆでることで香りよく仕上がります♪

使用商品

- #91 タリアテッレ
- アランチャ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- タリアテッレ 150g
- オレンジの皮 1個分
- グラナパダーノ 25g
- バター 5g
- 卵 2個
- オリーブオイル 適量
- 塩 適量

材
料

- 黒こしょう 適量
- イタリアンパセリ 適量

手
順

- (1)オレンジの皮をピーラーで剥き、1/2個分は千切りにしておく
- (2)フライパンにバターとオリーブオイルを入れ、バターが溶けたら、千切りにしたオレンジを入れ、軽く焦げ目がつくまで炒める
- (3)パスタをゆでる前にオレンジの皮1/2個分を加え、2分程ゆでたら取り出して、同じ鍋でタリアテッレを表示時間通りにゆでる
- (4)ボウルに卵黄、塩、こしょうを入れてよく混ぜておく
- (5)ゆであがったタリアテッレを(2)に入れ、(4)を加え弱火で素早くかき混ぜる
- (6)火を止め、グラナパダーノとイタリアンパセリ、オリーブオイルを加えて出来上がり