

チェリートマトとエビのストラッシナーティ | 株式会社メモス

 memos.co.jp/recipes/recipe_266/



チェリートマトとエビのストラッシナーティ

すりおろしたレモンの爽やかな香りと、海老とトマトのパスタ 地中海の香りと風味を楽しめる、チェリートマトソースとエビのパスタです。シンプルさが魅力のパスタで、短時間で仕上がるのが嬉しいところです。仕上げにレモンの皮を加えると、爽やかな香りが広がります。

使用商品

- ・トラディツィオーネ・ストラッシナーティ
- ・チェリートマトソース

- | | |
|---|------------------------|
| | ・ディヴェッラ ストラッシナーティ 160g |
| | ・エビ（皮をむいておく）中10匹 |
| | ・ミニトマト（半分に切る）10個 |
| | ・にんにく 1片 |
| | ・唐辛子 1本 |
| | ・パセリ（みじん切り）適量 |
| | ・オリーブオイル 適量 |
| | ・塩・黒こしょう 適量 |
| | ・レモンの皮（仕上げに）適量 |
| 材 | ・バジルの葉 適量 |
| 料 | ・コントルノチェリートマトソース 1本 |

- | | |
|--------|--|
| | ① 水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間通りにゆでる |
| | ② フライパンにオリーブオイル、にんにく1片（つぶしておく）、唐辛子を入れ、にんにくがきつね色になったら、ミニトマトとエビを加えて炒める |
| | ③ にんにくと唐辛子を取り除き、バジルの葉とチェリートマトソースを加えて温める |
| | ④ ゆで上がったパスタを加えて和え、必要に応じてゆで汁を少し加えて混ぜやすくなるようにし、塩と黒こしょうで味を調える |
| 手
順 | ⑤ お皿に盛り、仕上げにパセリとすりおろしたレモンの皮を振りかけ |