



レモンクリームフェットチーネ

レモンが爽やか 使うのは5つの素材だけ！レモンとクリームの美味しさが掛け算で広がる、癖になる美味しさの Pasta です。 シンプルにクリームのみで召し上がるのがおすすめですが、イカやひき肉など具材を入れても OK。

使用商品

#12 フェットチーネ

(2人分)

- ・フェットチーネ....180g
- ・レモン果汁...1/2個
- ・レモン...1/2個
- ・生クリーム....100cc
- ・バター(大さじ2かけ)....20g
- ・パルミジャーノチーズ(けずる)...適量
- ・黒こしょう...適量

材
料

① お湯をたっぷりと沸かし、1%の塩を入れフェットチーネを規定時間より1分短くゆでます。※この際ゆで汁を75ccほど取っておく。

(2) レモンの皮をピーラーで1スライス剥き、細い千切りにする。

(3) レモンの残りの皮をグラインダーで削りフライパンに入れr。

(4) 皮を削り終えたレモンを絞り果汁にし別器に取っておく。

⑤ 削った皮を入れたフライパンに生クリームを入れて中火にかけ、フチが沸きだってきたらバターを加えて混ぜる。溶けたら弱火にする。

手
順

(7) ゆで上がったパスタとゆで汁75ccを鍋にいれ、パルミジャーノを加えて和える。

(8) 火をとめて、レモン汁を加えてあえて出来上がり。お好みで黒こしょうをかけても美味しいです。