



帆立と青のりのタリアテッレ

大人の和風パスタはこれで決まり。白ワインにもピッタリ。磯とバターの香りがたちこめて、帆立の食感と旨味を楽しめる和風タリアテッレです。白ワインと青のりの代わりに、パルミジャーノと生クリームを使ったクリームソース仕立てにしても美味しいです。バターでホタテを焼いているだけで良い香りが広がります。

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

(2人分)

- タリアテッレ.... 120g
- 帆立.... 10切れ程
- 青のり.... 1.5g
- バター 炒め用.... 20g
- 白ワイン.... 30cc
- 塩こしょう...適量
- コンソメ.... 1個
- オリーブオイル.... 大さじ1
- チーズ.... 適量

材
料

- ① たっぷりのお湯に1%の塩を入れ、タリアテッレを表記の時間通りにゆでる。
- ② フライパンにオリーブオイルとバターを入れ、ホタテを入れて両面に焼き目がつくまで炒める。
- ③ ②に青のりを加えて、白ワインを入れ、しょうゆを少し垂らし、ゆで上がったパスタをしっかり絡める。
- ④ 器に盛りつけ、チーズをかけて完成。

手
順