



揚げズッキーニのフェットチーネ

シンプルなのにとまらない美味しさ 香ばしく揚げたズッキーニに、ちぎったバジルの爽やかさと、にんにくの香りをまとわせたシンプルながら奥深い味わいのパスタです。ズッキーニは低温でじっくりと揚げることで甘みと旨みが凝縮。仕上げにたっぷり加える粉チーズがとろりと全体を包み込み、コクと一体感を演出します。黒こしょうのアクセントが全体の味を引き締める、野菜の旨みが主役のイタリアらしい一皿です。

使用商品

#12 フェットチーネ

(2人分)

- ・フェットチーネ 160g
- ・ズッキーニ(スライス) 1本
- ・バジル 適量
- ・粉チーズ 50g
- ・にんにく(みじん切り) 1片
- ・オリーブオイル 適量
- ・塩 適量
- ・黒こしょう 適量

材
料

- ① ズッキーニはきつね色になるまで油で揚げます。(160°Cで5分) 油をよく切って、塩を振りかけてちぎったバジルと和えておく。
- (2) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、フェットチーネを表示時間通りにゆでておく。
- (3) フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて温め、ズッキーニを加える。
- (4) (3)にパスタのゆで汁を50cc、粉チーズ、パスタを加え、混ぜ合わせる。
- (5) 器に盛りつけ、黒こしょうを振る。

手
順