



海老と白身魚のカネロニ

海老と白身魚の旨みを包み込んだ、とっておきのごちそうカネロニ 海老と白身魚の旨みを詰め込み、香ばしく焼き上げた本格カネロニです。濃厚なホワイトソースと、トマトの旨みが凝縮したソースが魚介のおいしさを引き立てます。少し手間をかけるだけで、おもてなしや特別な日の食卓にもぴったりの一皿に仕上がります。殻付き海老があれば、一緒にトマトソースで煮込むことで、さらに奥深い旨みが楽しめます。

使用商品

[#84 カネロニ](#)

[フェルーチェ なめらかトマト](#)

材 (2人分) ・ディヴェツラ カネロニ 6本 ・白身魚 150g ・エビ 100g ・ホワイトソース 200g ・フェルーチェ なめらかトマト(パッサータ) 200g ・にんにく 1片 ・白ワイン 大さじ1 ・粉チーズ 大さじ2
料 ・塩、黒こしょう 各適量 ・バター 5g ・オリーブオイル 適量 ・イタリアンパセリ 適量

① フライパンでバターを弱火で溶かし、塩・黒こしょうで下味を付けた海老と白身魚をソテーする。白ワインを加え、アルコールを飛ばす。② ①にホワイトソースの半量を加えて軽く混ぜ、沸騰する前に火を止め、粗熱を取る。③ 別のフライパンにオリーブオイルとにんにくを熱し、トマトソースを加えて、とろみが付くまで煮詰める。塩・黒こしょうで味を調える。④ カネロニに②を詰め、オープン皿に並べて10分ほど置き、なじませる。(5) 170℃に予熱したオーブンで約30分焼く。⑥ 器に③のトマトソースを敷き、焼き上がったカネロニを盛り付ける。温めた残りのホワイトソースをかけ、イタリアンパセリを散らす。