



絶品ウニクリームパスタ

おうちで味わう海の贅沢パスタ 濃厚なウニの旨みをたっぷりと生クリームに溶け込ませた、贅沢なクリームパスタ。ひと口ごとに広がる潮の香りとまろやかなコクが、シンプルながらも格別の味わいです。仕上げに添えるいくらの塩味とチリと弾ける食感、そして刻み海苔の磯の風味が味に奥行きを与え、一気に本格的な仕上がりに。素材の良さが引き立つからこそ、シンプルな調理で絶品に仕上がる逸品です。

使用商品

セナトーレ・カッペッリ スパゲッティ

(1人分)

- ・スパゲティーニ 80g
- ・にんにく (つぶす) 1片
- ・オリーブオイル 適量
- ・生クリーム 100ml
- ・ウニ 50 g
- ・バター 5g
- ・刻みのり 適量

材料

- ・いくら 適量
- ・塩・黒こしょう 適量

- 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とにんにくを入れて弱火で香りを出す。
- ③ ②にバター、生クリームとウニを入れて優しく混ぜ、軽く温まったら火を止める
(トッピング用にウニは少し取り分けておく)。
- 手順 ④ ③にゆで上がったパスタを加えて中火で和え、塩・黒こしょうで味を調える。
- ⑤ 皿に盛り付け、いくら、刻みのり、ウニをのせる。