



自家製塩にんにくなめ茸のカペッリーニ

レモンが決め手！さっぱりと塩味の冷製パスタ 自家製の塩にんにくなめ茸と大葉の香りが食欲そそる、和の冷製カペッリーニ。レモンをぎゅっと絞れば、にんにくの香りがやさしく引き立ち、さっぱりとした後味に。食欲が落ちがちな暑い日にもぴったりの、さわやかでヘルシーな一皿です。

使用商品

#11 カペッリーニ 1.20mm

(2人分)

- ・カペッリーニ 200g
- ・にんにく(みじん) 1片
- ・えのき 1袋(2cmに切る)
- ・酒 50ml
- ・塩 適量
- ・大葉 10枚(千切り)

材
料

- ・レモン 半分
- ・オリーブオイル 適量

手
順

- ①鍋にえのきと酒、にんにく、オリーブオイル、塩を入れて中火でえのきがくたつとするまで炒め、粗熱をとり冷やしておく
- ②水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを1分表示より長めにゆで、冷水で締める
- ③ボウルでえのきとパスタを合わせさらに盛りつけ、レモンを絞り、大葉をのせ完成