



魚介とトマトのグルテンフリースパゲッティ

魚介の旨み引き立つ、モッツァレラのトマトパスタ 魚介の旨みをベースに、なめらかなトマトソースとミニトマトのフレッシュ感を合わせた、彩り豊かな一皿。仕上げに加えるモッツァレラ ブーフアラが全体をまるやかにまとめ、コクのある味わいに仕上げます。魚介の風味とトマトの酸味が重なり合う、南イタリアらしい組み合わせをお楽しみください。

使用商品

グルテンフリー スパゲッティ 400g
フェルーチェ なめらかトマト
冷凍モッツァレラ ブーフアラ

(2人分) ・ディヴェッラ グルテンフリースパゲッティ 160g ・フェルーチェ なめらかトマト(パッサータ)
材 200~250g ・お好みの魚介 250g ・ミニトマト 10個 ・トッレ・デル・ソーレ 冷凍モッツァレラ ブーフアラ
料 125g ・にんにく 1片 ・白ワイン 50ml ・オリーブオイル 適量 ・塩こしょう 適量 ・バジル 数枚

① にんにくはみじん切りにし、ミニトマトは半分に切る。モッツァレラは食べやすい大きさにちぎり、キッチンペーパーで軽く水気を取っておく。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熱し、香りが立ったら魚介を加えて中火で軽く火を通す。表面の色が変わったら白ワインを加えて軽く煮詰め、魚介は一度取り出しておく。③ 同じフライパンになめらかトマトとミニトマトを加え、中火で3~4分ほど煮る。ミニトマトがやわらかくなったら、塩こしょうで味を調える。④ 同時に、湯に対して1%の塩を加えたたっぷりのお湯でスパゲッティをゆでる。仕上げ用にゆで汁を少し取っておく。⑤ ゆで上がったスパゲッティを③に加え、取り出しておいた魚介を戻して手早く全体を和える。ソースが重い場合は、ゆで汁を加えて濃度を調整する。