



鮭ときのこのクリームタリアテッレ

鮭とキノコは万国共通の組み合わせ！風味豊かなクリームパスタ イタリアの食卓でも人気の、鮭ときのこを使ったパスタ。鮭の旨味ときのこの食感がクリームソースと絶妙にマッチします。お手軽に作れる、シンプルで美味しい一皿です。

使用商品

#91 タリアテッレ

(2人分)

- ・タリアテッレ.....160g
- ・鮭(1cmの細切り).....200g(2切れ)
- ・しめじ.....1パック
- ・生クリーム.....100g
- ・白ワイン.....25ml
- ・オリーブオイル...適量

材
料

- ・パセリ(みじん切り)...お好みで
- ・塩、黒こしょう...適量

手
順

- ① 水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタをゆで始める。
- (2) 鮭を1cmくらいの細切りにする(骨と皮を取り除く)。しめじは石突を取って割しておく。
- (3) フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、鮭を中火で数分間焼く。白ワインを加え蒸発したら火を止め、生クリームを加え混ぜる。
- (4) ゆで上がったパスタを加え、フライパンに再び火をつける。
- (5) 全体を混ぜ合わせ、塩で味付けする。
- (6) 器に盛りつけ、黒こしょうとパセリをふりかける。