

カテェネ 農食ツアーリズム 「松本一本ねぎ」を使ったレシピ

松本一本ねぎの 紙包みアクアパッツァ

包むだけのお手軽アクアパッツァにとろとろの「松本一本ねぎ」がベストマッチ。おもてなし料理にもぜひ。



●おいしく作るポイント●



POINT 1

両サイドをしっかりと折り込むとうまみが逃げません



POINT 2

アルミホイルで包むと焦げる心配がなく、より香りを閉じ込めることができます

〈材料（2人分）〉

- 松本一本ねぎまたは白ねぎ 1本
- 鯛切り身 100g
- エビ 2尾
- ホタテ貝柱 2個
- アサリ 8個
- ミニトマト 6個
- 大葉 2枚
- 塩、こしょう 各少々
- 白ワイン 大さじ2
- オリーブオイル 大さじ2

〈作り方〉

1. 「松本一本ねぎ」は5cmの長さに切り、鯛は大きめの一口大に切る。エビは殻をむいて背わたを取り、食塩水で洗って水気をふく
2. オープンシートを30cm×40cmの長さにカットして縦長になるように置く。真ん中に1とホタテ、アサリ、ミニトマトを並べる。塩、こしょう、白ワイン、オリーブオイルをかけ、大葉をちぎって散らす
3. オープンシートの奥と手前から3つ折りにし、両サイドを折り込む (Point1)
4. アルミホイルで3を包み (Point2)、魚焼きグリルに入れる
5. 200℃で約25分焼き、アサリの口が開いたら完成