

カテェネ 農食ツアーリズム 「桜えび」を使ったレシピ



桜えびペペロンチーノ

桜えびをしっかり味わう
シンプルなパスタ。
乾燥の桜えびを使ってもOK!



●おいしく作るポイント●



POINT 1

桜えびはさっと炒めて風味を損なわないようにしましょう



POINT 2

オリーブオイルと茹で汁を乳化させることで、とろみのある美味しいソースになります

〈材料 (2人分)〉

- 桜えび (生) 60g
- スパゲッティ (乾麺) 200g
- にんにく 2片
- 赤唐辛子 (輪切り) 2本分
- オリーブオイル 大さじ2
- 塩 適宜
- 万能ねぎ 適宜
- レモン 適宜

〈作り方〉

1. にんにくはみじん切り、赤唐辛子は種を除いて輪切り、万能ねぎは小口切りにする
2. フライパンにオリーブオイル、1のにんにく、赤唐辛子を入れ、弱火で炒めて油に香りをうつす。香りが出たら桜えびを加えて、さっと炒める (Point1)
3. 鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩 (分量外) を入れ、スパゲッティを表示どおりに茹でる
4. 2に3の茹で汁100~150cc、塩を加える。フライパンをよくゆすりながら弱火で一煮立ちさせる (Point2)
5. 茹であがったスパゲッティを4に入れ、強火で30秒加熱し混ぜ合わせる。器に盛りつけ、万能ねぎを散らしてレモンをかける