

牛土蠣の レモンクリームパスタ

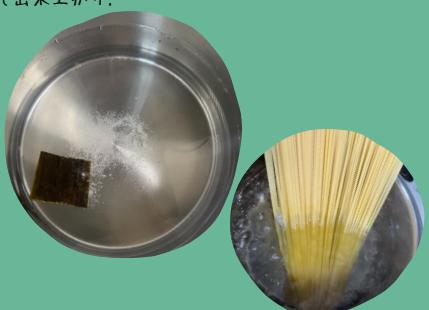


【材 料】 2人分

- | | | | |
|---|--|---|--|
| A | ・パスタ(リングイネ) ... 200~250g
・牛土蠣(冷凍・大粒のもの) ... 10~12粒
・レモン ... スライス2枚
・バター ... 50g
・生クリーム ... 100cc | B | ・オリーブオイル ... 大さじ2
・にんにく(みじん切り) ... 1片
・玉ねぎ(みじん切り) ... 1/4個
・白ワイン ... 1/2カップ |
|---|--|---|--|
- ・昆布 ... 10センチ角
・塩こしょう ... 適量

2. フライパンにBを入れて焦がさないよう炒める。塩こしょうした牛土蠣と白ワインを加え、ふたをして中火で牛土蠣に火を通す。牛土蠣がぷっくりしたらふたをとり、煮汁を少し飛ばす。(飛ばしすぎたら、パスタのゆで汁で調整する)

3. 昆布と1%の塩を入れた沸騰した湯でパスタを時間通り茹でる。茹であがったパスタを2のフライパンに入れ、しっかりと混ぜて旨味を吸わせてから、1のレモンクリームソースを和える。塩こしょうで味を調えて、お皿に盛り付けオリーブオイル(分量外)をたらして出来上がり!



煮詰めろけど煮詰めすぎない
これ大事!

memo

牛土蠣が大好きで、いつも大粒のものを冷凍庫にストックしています。(コトコにも売っています)
生の牛土蠣を使う場合は、2の工程で火を通しすぎないように汁気を飛ばす前に
一旦取り出してください。クリーム系のパスタにはソースが絡みやすいリングイネがおすすめです。
ゆで汁に昆布を入れるのは、以前イタリア料理のシェフに教えてもらった技です。
なんでもイタリアの水の味に近づくのだととか・・・ご参考になさってみてくださいね。