

# カキのクリームリゾットパスタ



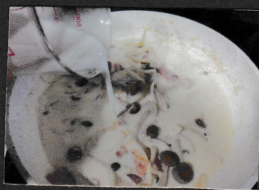
① 鍋に湯をわかしておき  
フライパンに油を入れ  
ベーコン、玉ねぎ、しめじの  
ツブに加えて炒める



② 火が通れば白ワインを  
加えてフランベする  
(お湯がわいたら鍋に  
パスタを加えてゆでる)



③ 生クリームを加え  
弱火でぐくぐくしたら  
牛乳を加える



④ 1口サイズにした  
カキをここに加え  
ひと煮立ちさせる



⑤ パスタのゆで時間より  
2分ほど早めにあけて  
ゆで汁を少し加えて  
フライパンに入れる  
弱火で1分煮る



⑥ 火を止めて  
バター、水菜、こぼ菜を加え  
さっと全体を和えたら  
塩こしょうで味を整える  
皿に盛りソテーしたカキをのせて  
完成。



♪ パスタをゆでる時は、  
たまりのり水でゆでること。  
塩分は水に対して1%の量。  
今回、100gのパスタをゆでたので  
1Lの水で塩は10g入れましたよ

♪ 使用する生クリームは、  
植物性× ← 加熱すると分離します。  
動物性生クリームで◎

♪ パスタの種類  
今回は、ティチエジのNo.11を使用  
しましたが、リングイネやフットテネ  
などで作るとよりスープがのりまり  
やすくてよりオススメですよ

