

用途提案

ドナペラ カッペリーニ (1.2mm) ~夏にぴったり 美味しいパスタ~



セミドライマリネ野菜と
シーフードの冷製ペロンチーノ

〈商品特長〉

- ・自家製粉工場で挽いた新鮮なデュラムセモリナ使用。
- ・テフロン製のダイス(押し型)を使用し口当たりのよい仕上がり。
- ・極細パスタで冷製パスタに最適です。

荷 姿 450g×24袋

標準ゆで時間 3分~4分

原 産 国 名 イタリア

セミドライマリネ野菜とシーフードの冷製ペロンチーノ レシピ：約1人分

原材料	配合	原材料	配合
ドナペラカッペリーニ	80g	蒸したこ	30g
にんにく	10g	白ワイン	50cc
パッツ E.V.オリーブオイル	20g	赤唐辛子	適量
玉ねぎ	20g	アンチョビペースト	3g
冷凍セミドライマリネ野菜		ケッパー	5g
ペーカリータイプ	40g	食塩	適量
むきえび	40g	イタリアンパセリ	適量

- ① 玉ねぎはみじん切りに、にんにくは縦2つに割り、芯を除いてつぶしておく。たこはそぎ切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて弱火にかける。きつね色になったら玉ねぎ、えび、たこ、アンチョビペースト、赤唐辛子を入れてさらに炒める。
- ③ 白ワイン、セミドライマリネ野菜、ケッパーを加え、食塩で味を調える。
- ④ ボウルに移し、冷蔵庫で冷やしておく。
- ⑤ 食塩を加えたお湯でカッペリーニを少し長め(4~5分)に茹で、冷水にさらし水気をよく切る。
- ⑥ ④と⑤を混ぜ合わせ、皿に盛りつける。イタリアンパセリをふりかける。