おうち de ヌードルシリーズ！

小エビとズッキーニの フレッシュトマトパスタ

この商品を使用しました!!

梅雨から暑い夏にかけて見た目にも食欲をそそられる、彩り夏野菜でボリューム感もある生パスタ。フレッシュトマトとバジルでさわやかに、短時間で本格的な味わいに仕上がるレシピです。ビタミンなどの栄養価を夏野菜で取り入れ、持久力の基となる生パスタで暑い夏を乗り切りましょう！

材料

◆オグニ/エチゴッティ デュラムリングイネ　1袋
・トマト　中～大　お好みのサイズで1ケ
（トマトの大きさに合わせて塩分は調整してください。）
・ズッキーニ（黄、緑）薄切り　合わせて20枚程度
・小エビ（むきエビ）　10尾程度
・アンチョビフィレ　2切れ（アンチョビがない場合は、さらに塩を小さじ1／3付け加えてください。）
・フレッシュバジル　適量
・にんにく薄切り　1片
・オリーブオイル　大さじ3
・塩　合わせて小さじ1杯程度
・白ワイン　お好みで　大さじ1

つくり方

★調理のポイント→パスタのゆで時間が短いので、予めソースを用意しておきます！★

～作り方～
① 湯むきのためにトマトのへたの反対側に2㎝×2㎝程度十字に軽く切れ目を入れておく。
② 鍋にたっぷりのお湯を沸かしトマト入れ、約30秒程度たったら鍋から取り出し、水の入ったボウルで粗熱をとる。トマトの皮をむき、約２ｃｍ角のざく切りにしておく。（※鍋のお湯はそのままパスタを茹でる際に使用します。）
③ ズッキーニは1～2mmの薄切りにし、ひとつまみの塩を軽くからめ合わせておく。
④ フライパンにオリーブオイルと薄切りにしたにんにくを入れ中火にかけ、にんにくがほんのり色づき香りがたってきたら小エビを加える。エビの色が白っぽくなったら、ざく切りトマトとアンチョビフィレ、塩小さじ1／3、白ワインを加え、軽くかきまぜて中火のままさらに加熱する。
(※加熱していくと、トマトの水分がオリーブオイルと合わさり、フツフツと軽くとろみが出てきたら丁度良い状態です。)
⑤ 1の沸騰したお湯の鍋に残りの塩とリングイネを入れてゆでる。ゆであがる30秒ほど前に4のフライパンに薄切りにしたズッキーニを入れ軽く火を通し、パスタのゆであがる直前に火を止める。
⑥ 3分間ゆでたリングイネを5のフライパンに入れ、予熱でよくソースと混ぜ合わせる。皿にパスタとソースを盛りつけ、フレッシュバジルを添えていただく。

※あさりの口が開いたら手早くだしを加え、あさりを取り出すと身がふっくらおいしくいただけます。
※香菜にはレモン、みつばにはすだちの組み合わせがおすすめです。