

**ECIGOTTI** 使用レシピ

# 米粉入りパスタペスカトーレ



株式会社小国製麺

## ～作り方～



- 1 フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、火にかける
  - 2 にんにくに火が通ったら、シーフードミックスを加える
  - 3 全体に軽く火が通ったら白ワインを加え、フタをして約1分程蒸す
  - 4 蒸して火が通ったらトマトソース1瓶入れて、3分ほど中火で煮る
  - 5 別の鍋で沸騰したお湯に米粉入りスパゲティを入れ、約2分少々茹でる
  - 6 茹であがったらさっとざるにあけ、ソースのフライパンに移す
  - 7 大きじで軽く3～4杯ほど茹で汁を加えながら約20秒ソースをからめる
  - 8 全体にソースがなじんだら出来上がり！
- お好みでイタリアンパセリなどを加えてお召しあがり下さい♪

## ～材料～

* 米粉入り生パスタ (スパゲティ) …	110g × 2
* トマトソースアラビアータ…	1瓶
* にんにく…	1かけ
* 白ワイン …	大きじ3杯
* シーフードミックス…	150g
* オリーブオイル…	大きじ3杯

この商品を使用！

**エチゴッティ**

米粉入り生パスタ  
スパゲティ(2人前)  
110g×2

