

# ECIGOTTI 使用レシピ

## 米粉入りパスタ トマト&キノコのソース



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、ぶなしめじを加える
- 3 全体に軽く火が通ったらトマト&バジルソースを加え、3分程中火で煮る
- 4 別の鍋で沸騰したお湯に米粉入り生パスタ・タリアテッレを入れ、2分弱茹でる
- 5 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
- 6 大さじで軽く3～4杯ほど茹で汁を加えながら約20秒間ソースをからめる
- 7 仕上げにバターを加えて、軽く混ぜ合わせて火を止め、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 (タリアテッレ) …	110g × 2
* トマト&バジルソース…	1 瓶
* にんにく…	1 かけ
* オリーブオイル…	大さじ3杯
* ぶなしめじ…	50g
* バター (お好みで) …	少々

この商品を使用！

エチゴッティ

米粉入り生パスタ  
タリアテッレ (2人前)  
110g × 2

