

P · R · I · M · V · S

ロブスターのリングイネ

時間: 30分

レベル: 中級

材料

4人分

PRIMVSリングイネIGP 400 g

ロブスター 500 g

バター 30 g

生クリーム 150 g

PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOP 大さじ1

ブランデー 100 ml

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ(すりおろしたのもの) 50g

玉ネギ(小) 1/2個

塩、コショウ お好みで



準備 20分 + 調理 10分

大きめの平鍋を中火にかけ、バターを入れる。バターが溶けたら細かく刻んだ玉ネギを加える。玉ネギが半透明になったら火を強め、縦半分に切ったロブスターを加える。

2~3分加熱し、身に焼き色がついたらブランデーをかける。ブランデーが蒸発したら火を弱め、塩コショウで味をととのえる。

PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOPペーストとクリームを加え、8~10分加熱する。

ソースが出来上がったら、フォークでロブスターの身を殻から外す。身を大きめに切り分け、ソースの中に戻す。その間に、大きめの深鍋に沸騰させたお湯に塩を入れてPRIMVSリングイネIGPをゆでる。

外箱のゆで時間通りにゆで、水を切ってロブスターソースとあえる。出来上がったらずぐに食卓へ出す。