

P · R · I · M · V · S

リングイネのシーフードソース

時間: 50分

レベル: 中級

材料

4人分

ムール貝 500 g

小イカ 100 g

ハマグリ 500g

小コウイカ 100 g

海老 100g

PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOP 30 g

PRIMVSEクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP 50 ml

パセリのみじん切り 大さじ1

ニンニク 1片

チリペッパー お好みで

PRIMVSLリングイネIGP 400 g

塩 お好みで



準備 30分 + 調理 20分

オープン皿にPRIMVSEクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPを入れ、ニンニク、チリ、パセリのみじん切り、少量のお湯で薄めた PRIMVSSanマルツァーノ・トマトDOPペーストを入れる。軽く炒め、色づいてきたらイカとコウイカを加える。

強火で数分間炒めたら海老、ムール貝、ハマグリを加え、塩一つまみで味をととのえる。

弱火で20分ほど調理する。アルデンテにゆでたPRIMVSLリングイネIGPの水を切って、ソースをかける。