

P · R · I · M · V · S

赤チコリとクルマエビのタルタルソースのスパゲッティ

時間 33分

レベル：初級

材料

4人前

PRIMVSアルチザンパスタスパゲッティIGPグラニャーノ400g

ソース:

玉ねぎ60g

赤チコリ400g

ニンニク1片

白ワイン2分の1カップ

パセリ1スプーン

塩コショウ少々

エビのタルタルソース:

エビ16匹

サボリイタリアーニ(オレガノ、ケーパー、オリーブのハーブミックス)

2分の1スプーン

PRIMVSエキストラバージンオリーブオイルIGPトスカーナ少々



準備時間 20分 調理時間 13分

(ソース) まず、玉ねぎ、パセリ、ニンニクを刻む。次に、チコリを洗い、スライスする。

フライパンを中火で温め少量のエキストラバージンオリーブオイルを熱し、2～3分玉ねぎをソテーする。それからニンニクとチコリを加えて2分ほど、もしくは、柔らかくなるまで調理し、塩コショウで味付けする。

(タルタルソース) ソースを作っている間にえびの皮を向き、背ワタを取った後、ナイフで細かく刻んでボウルに集める。

そして、サボリイタリアーニひとつまみとエキストラバージンオリーブオイルを1スプーン加え、よく混ぜる。

大きな鍋でスパゲッティをアルデンテにできたら、お湯をきり、ソースをよく絡める。

最後に少量のオリーブオイルと刻んだパセリをかき混ぜる。スパゲッティを個々のボウルにとりわけ、タルタルソースをスプーン1杯分上に乗せる。

コショウ、刻んだパセリ、エキストラバージンオリーブオイルで味を調える。