

松葉ガニ トマトスパゲッティ

NIPPON

材料 (2人分)

- ・ 鳥取県産松葉ガニ: 300g
- ・ 白ワイン: 4分の1カップ
- ・ 玉ねぎ: 2分の1個
- ・ バリラ スパゲッティ 3(1.4mm): 200g
- ・ バリラ バジルのトマトソース: 1瓶(400g)
- ・ ダンテ オリーブオイル: 大さじ2
- ・ バジル: 適宜



作り方

- 1 玉ねぎはみじん切りにする。
- 2 スパゲッティを表示時間どおりに茹でる。
- 3 フライパンに油を引き、玉ねぎを炒める。しんなりしたらカニを加え炒め合わせ、白ワインを加えて沸かしバリラ バジルのトマトソース を加えて数分煮る。
- 4 カニの半量は殻から身を取り出し、[3]のソースに戻す。[2]のスパゲッティを加えて混ぜ合わせたらできあがり。

ワンポイントレッスン

海老やアサリでも同じ要領で美味しく出来ます。
バリラのトマトソースは、そのまますぐに使えるとても便利なソースです。