

サーモンのクリームパスタ

イタリアン パスタ

材料 (2人分)

パスタ	140g
サーモン	80g
サラダ油	適量
バター	大さじ1ぐらい
塩・こしょう	適量
白ワイン	80cc
生クリーム	200cc
パルメザンチーズ	大さじ2
パセリ(みじん切り)	適量



作り方

1. サーモンはぶつ切りにし、塩・こしょうをして白ワインを振っておく。
2. フライパンでサラダ油、バターを熱し、サーモンを入れて炒める。
3. 火を止め、白ワインを加えフライパンを揺すって全体を混ぜ、再び火にかけアルコール分を飛ばす。
4. 煮汁が1/3まで煮詰まったら、生クリームを入れ弱火で煮てとろみがついてきたら火を止める。
5. たっぷりのお湯に塩を入れ、パスタを茹でる。
6. 4のソースを弱火で温めてパスタを入れて混ぜ、パルメザンチーズを加えてからめる。
7. 器に盛り、パセリ(みじん切り)を散らす。

所要時間 30分
主な調理器具 フライパン、鍋