



エチゴッティ キッチン

ECIGOTTI KITCHEN

RICE × FLOUR PASTA FRESCA

濃厚なトマトクリームに
カニのうまみをギュッと詰めて

カニとタコの トマトクリーム タリアテッレ

材料……………(2人分)

米粉入りタリアテッレ 220g(110g×2食)

※スパゲッティでもOK

ゆで塩	大さじ山盛り2杯程度
カニ缶	1缶
ゆでタコ刺身用	80g
プチトマト	4粒
ホールトマト缶	130g
生クリーム	130g
バジル	お好みで
オリーブオイル	大さじ2
塩、こしょう	少々

作り方……………

- ①鍋にたっぷりのお湯(約2リットル)を沸かし、塩を加えておく。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ中火にかけ、ホールトマト、カニ缶のスープを加え軽く煮詰めるようにトマトの水分をとばす。
- ③生クリームを加えてかきまぜて軽く火が通ったら、カニ、タコを加えソースとあえる。
- ④ゆであがったパスタとゆで汁を少々加え、弱火でソースが麺に絡むように混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調える。
- ⑤器に盛り付け、バジル、プチトマトを添えてできあがり。



ココナッツミルクのコクと米粉の甘みで、マイルドなおいしさ。

グリーンカレーのタリアテッレ

材料……………(2人分)

鶏もも肉	160g
塩、こしょう	各少量
オリーブ油	小さじ1
タイカレーペースト(グリーン)	50g
水	300cc
ココナッツミルク	1缶(400ml)
三温糖	大さじ2
ナンプラー	大さじ2
パプリカ(赤)	1/2個
アスパラガス	3本
竹の子	100g
香葉	適量
米粉入りタリアテッレ	220g(110g×2食)

作り方……………

- ① 鶏肉はひと口大に切り、塩、こしょうで下味をつける。パプリカ、アスパラガスは乱切り、竹の子はくし形切りにする。
- ② 鍋にオリーブ油を熱し、鶏肉を炒め、焼き色がついたらカレーペーストを加えて炒め合わせ水を加える。
- ③ 沸いたらアクを取り、パプリカ、アスパラガス、竹の子を加え約6～7分煮込み、ココナッツミルクと三温糖を加えて30秒ほど煮込み、器に盛り、香葉を添える。