

鮭のクリームパスタ

生クリームとクリームチーズを使って簡単にクリームパスタが出来ます。

調理時間

10分

1人当り

919kcal



東信水産のHPでもご覧いただけます。

<http://www.toshin.co.jp/>



●材料 (2人分)

- ・生鮭切身 2切
- ・白ワイン 30ml
- ・タリオリーニ 160g
- ・生クリーム 100ml
- (平打ちパスタ・乾麺)
- ・クリームチーズ 60g
- ・まいたけ 1パック
- ・バター 20g
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・塩・こしょう 適量

●作り方

- ① 生鮭は皮を外し、身を2cm角くらいに切って、塩、こしょうをする。まいたけは小房に分け、玉ねぎは薄切りにする。
- ② フライパンにバターを熱し、生鮭を入れて焦げ目がつくまで両面を焼き、玉ねぎ、まいたけを加え全体をさっと炒め、白ワインを加えてひと煮立ちさせる。
- ③ ②に生クリームとクリームチーズを加え、チーズを崩すようにしながらひと煮立ちさせ、塩、こしょうで味を調え、いったん火を止めておく。
- ④ 沸騰した湯に塩(1 に対し塩大さじ1程度)を加え、タリオリーニを袋の表示時間より1分短く茹でる。
- ⑤ パスタが茹であがる前に③を温め、パスタを加えて手早くからめる。水分が足りない場合は茹で汁を加える。器に盛り、黒こしょうをたっぷりふる。



POINT① 鮭をしっかり焼くことで、香ばしく美味しいソースになります。パスタを加えたら1分ほどで手早くソースと炒め合わせます。

東信水産お魚かんたんレシピ

料理 料理研究家 荒木典子

お魚かんたんレシピTOPへ戻る