

サーモンの冷製パスタ

生のサーモンを楽しめる爽やかなパスタ。パーティーにも。

調理時間

20分

1人当り

744cal



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)

- ・サーモン柵 (刺身用) 200g
- ・フェデリーニ (刺身用) 160g
- ・にんにく 少量
- ・レモン 1/4個
- ・ケッパー 20g
- ・塩 適量
- ・プチトマト 4個
- ・オリーブオイル 50ml



●作り方

- ① にんにくとケッパーはみじん切り、サーモンは4等分にする。
- ② ボウルに①、塩、レモン汁、オリーブオイルを加えてよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やしておく。
- ③ 塩を加えたお湯 (塩分濃度1%) で柔らかめに茹でたフェデリーニを氷水などでよく冷やす。
- ④ ②のボウルに水気をふき取ったフェデリーニを加えて、塩、オリーブオイルで味をととのえて、完成。

POINT! ① どんなパスタを使ってもOKですが、冷やすと硬くなるので表記の時間より長め (目安は標準時間+2分) に茹でてください。



東信水産お魚かんたんレシピ

レシピ考案：イタリア料理家 KEITA

お魚かんたんレシピTOPへ戻る