

♪ エコアのガスでうまかもん♪

コンロ料理

明太クリームパスタ



材料：2人分

- パスタ・・・160g
- ＊水・・・2L
- ＊塩・・・20g
- 生クリーム・・・100cc
- 明太子・・・30g
- バター・・・10g
- 塩、こしょう・・・適量



- ① 鍋にたっぷり湯を沸かし、塩を入れてパスタを表示時間より1分短く茹でる。

ポイント

この時、ガス台の便利な「麺茹で機能」を使うと、茹で上がりを自動でお知らせしてくれます。



- ② 明太子はラップではさみ、包丁の背の部分でしごくように、皮から身を取り出す。



- ③ フライパンにバターと生クリームを入れて弱火にかける。ふつふつとする程度の火加減で生クリームが1/3～半量になるまで煮詰める。



- ④ ほぐした明太子を加えて混ぜる。

ポイント

煮詰めた生クリーム＋明太子でトロミが出ます。



- ⑤ フライパンに茹で汁を大さじ1程度加える。

ポイント

クリームが煮詰まりすぎたときは茹で汁で調整する。



- ⑥ 茹であがった麺を加え、よく絡める。