



# うにのトマトクリームパスタ



2024年4月のレシピ③

レシピ提供：ばん くみこ先生

## ■材料（2人分）

スパゲッティーニ	160g
Aうに	80g
A生クリーム	100ml
Aトマトソース	70ml
A白ワイン	大さじ2
オリーブオイル	大さじ2
たまねぎ	1/4個
ニンニク	1片
塩・胡椒	適量
イタリアンパセリ	適量



## <コメント>

ちょっと贅沢にうにのパスタです。トロリとしたうにソースがたまりませんね。

リッチな休日にぴったりのパスタです。先々週の蟹爪フライに添えたトマトソースに塩・胡椒をして入れています。トマトソースはニンニクと玉葱を炒めたものにトマト缶を加えてじっくり煮込んだものを使用しましたが、市販のトマトソースを使ってもよいですよ。



1

Aをボウルに入れてまぜわせておく

2

鍋に塩を入れ、表示どおりパスタを茹でる。

3

ニンニクはみじん切り、たまねぎは薄切りにしておく。  
フライパンにオリーブオイルを熱し、ニンニクとたまねぎ炒める。

4

1のソースと茹で上がったパスタを入れ、弱火にかけて温めながら混ぜ合わせ、塩・胡椒で味をととのえる。

5

器に盛り付け、イタリアンパセリを飾る。