

◎ たっぷりパクチー 海老のピリ辛パスタ◎

2024年7月のレシピ③

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

パスタ（スパゲッティーニ）	160 g
海老	6尾
パクチー	1株
ミニトマト	5個
オリーブオイル	適量
にんにく（みじん切り）	2片
唐辛子	1本
トマトソース	200 g
砂糖	適量
塩	適量
ちりめんじゃこ	15 g



■コメント■

夏なので、パクチーをのせたパスタにしてみました。パクチーを入れることで、ちょっとアジアンテイストなパスタになります。冷凍保存しているトマトソースを使いましたが、市販のトマトソースを使ってもブチトマトを加えるレシピにしているのでよいと思います。辛味が足りない場合は、チリパウダーを少しソースに入れるか、食べるときに唐辛子オイルをかけてみてください。



- 1 海老は背ワタをとり除き、軽く塩をしておく。
- 2 パクチーはざく切りにし、茎と葉をわけておく。ミニトマトは半分にカットしておく。
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱し、海老を炒め、取り出しておく。
- 4 同じフライパンにオリーブオイル・にんにく・唐辛子を半分に割り種ごと入れ火にかけ、香りがでてきたらトマトソースを入れて煮込む。
- 5 ミニトマト・ちりめんじゃこ・パクチーの茎・海老を入れ、塩・胡椒・（砂糖）で味をととのえる。
- 6 パスタを表示通り茹で、5のソースとまぜあわせる。仕上げにオリーブオイルをひとかけする。
- 7 器に盛り付け、パクチーの葉をのせる。