

# ◎ シーフードバジルクリームパスタ ◎

2025年3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）	200g
オリーブオイル	適量
シーフードミックス	200g
白ワイン	大さじ2
ブラウンマッシュルーム	1/2パック
じゃがいも	1個
Aバジルソース	大さじ4
A生クリーム	100~120ml
パルミジャーノ	適量
バジル（飾り用）	適量



## ■コメント■

春めいてきたので、バジル入ったさわやかなクリームパスタしました。前回に引き続きクリーム系ですが、3月ってなんとなくクリーム系のメニューを選んでしまいます。バジルソースの簡単な材料を記載しておきます。フードプロセッサーでペースト状になるまで攪拌してください。

・バジル	60g
・松の実	35g
・ニンニク	1片
・EXVオリーブオイル	120ml
・塩	小さじ2/3~
・パルミジャーノ	35g

- 1 マッシュルームはスライスしておく。じゃがいもは1.5cm角に切り電子レンジで加熱しておく。
- 2 パスタを表示通り茹でる。
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱し、シーフードミックスとじゃがいもを炒め、塩・胡椒をして白ワインを入れる。
- 4 Aを加え、混ぜあわせ味をととのえ、茹で上がった2のパスタをあえる。
- 5 器に盛り付け、パルミジャーノをかけ、バジルを添える。

