

料理名

エビ入りクリームパスタ



1人前

調理時間 約30分

作り方

1. パスタを茹で始める。
2. フライパンにオリーブ油を入れ、むきエビとマッシュルームを炒める。
3. マッシュルームがしんなりしたら、白ワインを加えて更に加熱して汁気がなくなる前に、塩こしょうを加える。
4. アメリケーヌソースと生クリームを加えパスタを合わせ、加熱する。ソースが硬いようなら少量の茹で汁を加えて調節する。
5. 皿に盛り付け、エビとバジルは上にトッピングする。

材料

アメリケーヌソース	60 g
パスタ (乾)	80 g
むきエビ	50 g /5尾
マッシュルーム	25 g
オリーブ油	5ml
塩	1.5 g (小さじ1/4)
白こしょう	少々
白ワイン	10ml
生クリーム	20ml
バジル	3~4枚