

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

えびとエリンギの トマトガーリックパスタ

調理時間

20分

1人分

491kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



Vマーク エリンギ

+

使ったのはコレ!



カゴメ アンナマンマ
トマト&ガーリック
330g

えびとエリンギのトマトガーリックパスタ

材料/3人分

カゴメ アンナマンマ
トマト&ガーリック330g……1瓶
えび………300g
Vマーク エリンギ………1パック
スパゲティ………240g
オリーブ油………大さじ1
イタリアンパセリ(みじん切り)……
………お好みで
塩・こしょう………各少々

作り方

- ①えびは殻をむいて背ワタを取り、塩・こしょうをふる。エリンギは一口大に切る。
- ②スパゲティは塩を加えた湯で茹でる。
- ③フライパンにオリーブ油を熱し、えびを炒める。色が変わったら、エリンギを入れさらに炒める。
- ④「カゴメ アンナマンマ トマト&ガーリック」を加えひと煮立ちさせる。②を加えて和え、お好みでイタリアンパセリを散らしたら出来上がり。