

【しらすと三つ葉のパスタソース】オリジナルレシピ | しらすトマトパスタ

2025.9.19



材料（3人前）

パスタ	300g
オリーブオイル	60g
茹で汁	60g
<u>しらすと三つ葉</u>	
<u>のパスタソース</u>	300g
パスタ湯	1Lあたり塩10g

作り方

- ①たっぷりのお湯に塩を入れて沸騰させる。
- ②パスタを茹でる。
- ③フライパンにしらすと三つ葉のパスタソースを入れる。
- ④パスタが茹で上がったら湯をしっかり切り、茹で汁60gを入れ沸騰するまで加熱する。
- ⑤よく混ぜてソースがパスタと絡んで来たら火を止め、オリーブオイルを入れてよく混ぜて盛り付ける。

Point

- ・ぜひ美味しいEXヴァージンオリーブオイルを
- ・塩とお湯はしっかり計量してください！
- ・フレッシュな三つ葉を追加したらより美味しいです！
- ・辛味がお好きな方は唐辛子も相性○です！