

【和風だしトマトソース】オリジナルレシピ | ペスカトーレ

2025.11.27



材料（3〜4人前）

パスタ	300g
<u>和風だし</u>	
<u>トマトソース</u>	300g
シーフードミックス	100g
にんにく	15g
白ワイン	30cc
イタリアンパセリ	少々
オリーブオイル	50g

作り方

- ①シーフードミックスは解凍し水気を切っておく。
- ②フライパンにオリーブオイルと①を入れ、水分が無くなるまで炒める。
- ③炒まったら弱火にし、にんにくみじん切りを入れ、香りがなくなるまで炒める。油が足りなさそうなら足す。
- ④白ワインを入れアルコールを飛ばし、和風だしトマトソースを入れる。
- ⑤1%の塩を入れたたっぷりのお湯を用意し、パスタを茹でる。
- ⑥パスタをフライパンに入れ、絡めたら完成。
- ⑦飾りにイタリアンパセリを散らす。