



粒うに冷製パスタ（粒うにの冷たいクリームパスタ）

コツ、ポイント

パスタのゆで時間を長めにすることで冷やした後の麺がちょうどよい堅さになります。

きざみ海苔とソースとの相性が
抜群！
おすすめです！

材料: 4人分（1人分）

パスタ	360g	(90g)
粒うに	60g	(15g)
生クリーム	200cc	(50cc)
オリーブオイル	適量	
粗挽き黒胡椒	適量	
刻み海苔	適量	
塩	適量	

① パスタは指定の茹で時間で時間より1分位長めに茹でて、冷水にとり水気を切り オリーブオイルをからめる。

② 粒うに、生クリームをミキサーで混ぜ合わせる。

③ ②を①にかけ、混ぜ合わせ、塩、粗挽き黒胡椒を加え、味を調える。

④ ③を器に盛り付け、刻み海苔を散らす。

このレシピの生い立ち

道東の某漁協、料理大好き職員(男性)が
考案したレシピです！