

簡単ちりめんじゃこの オイルパスタ



おすすめワイン

メゾン ルイ・ジラル ミュスカデ ヌーヴォー 2014

Maison Louis Girard Muscadet Nouveau 2014

■ フランス 750ml

柑橘系フルーツのきれいな酸味と、ブドウの爽やかでフレッシュな果実味が楽しめる、辛口ワインです。ちりめんじゃこのミネラル感とミュスカデのミネラル感、ジューシーさと果実味で、相乗効果UP!



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料 (2人分)

ちりめんじゃこオイル漬け ★	1 瓶
ペンネ ★	90g
小松菜	1/3 束
生ハム ★	2 枚
オリーブオイル ★	少々
塩 ★	少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①小松菜は3cmの長さに切る。
- ②パスタ(ペンネ)は、パッケージの表示より1分短く茹で、水気をきる。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱して①を炒め、ちりめんオイル漬けを加えてさっと炒める。
- ④②のパスタを加えて混ぜ、火を止めて塩で味をととのえる。
- ⑤皿に盛り付け、生ハムを添える。