

# クリスマスパスタ



## おすすめワイン

### デッツアーニ ロエロ アルネイス

DEZZANI Roero Arneis monfrigio

イタリア 750ml

ロエロ地域(ピエモンテ北東部、イタリア北西部)は丘陵地帯で、ワインと果物の生産地域として知られています。ワインの名前は銀行家と貿易業者のロエロ家が由来となっており、ロエロ家はアスティとその周辺で政治家として有名で、中世何世紀にもわたりこの地域を支配していました。繊細な黄色の色合いでバナナや洋ナシ、セージのフレッシュで持続性のある香り。味わいはソフトでなめらか、調和がとれています。



## AEONLIQUOR

## マリアージュ Recipe

### 材料(3~4人分)

タリアテッレ(グリーン)★	150g(乾麺の場合)
手長海老	4尾
オリーブオイル★	大さじ3
にんにく	1片(つぶす)
鷹の爪	1本
白ワイン★	大さじ3
トマト水煮缶(ホール)★	300cc
生クリーム	大さじ1
砂糖	少々
仕上げ用 オリーブオイル★	少々
イタリアンパセリ	適宜

★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手長海老は、背に縦に切り目を入れる。背わたと砂を除き、塩少々をふる。
- ②フライパンにオリーブオイルとニンニク、鷹の爪を入れて弱火で熱し、にんにくの香りがでたら、手長海老を加え、殻が赤くなったら、白ワインを加え、強火でアルコール分をとばす。
- ③②に、トマトの水煮缶をつぶしながら加え、軽く沸騰させ、塩・こしょうで味をととのえ、手長海老をいったん取り出す。
- ④鍋にたっぷりのお湯をわかし、分量外の塩(お湯の量の1%)を加え、リングイネを茹でる。
- ⑤④に生クリーム、砂糖少々を加えて軽く煮つめ、茹であがったリングイネ、茹で汁(大さじ2)、③の手長海老を加えてあえる。
- ⑥皿に盛り付け、オリーブオイルをまわしかけ、イタリアンパセリを飾る。