

カリブ風ロブスターのチリトマト Pasta



調理時間: 90 min.

難易度: 難易度中

原材料 (4)

- 肉
 - パッサータディボモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 700g 200g
 - ボイルしたロブスター 450g
- ドレッシング
 - バター 大匙 2
 - エシャロット 1/4カップ
 - チリパウダー 小匙 半分
 - オリーブオイル 適量
 - レモンジュース 1つ分
 - ガーリックパウダー 大匙 半分
 - 刻んだパセリ 適量
 - 塩胡椒 適量
 - すりおろしレモンの皮 レモン半分
- パイ生地
 - ブカティーニパスタ 225g
- 野菜
 - グリルトマト 半カップ

このレシピに使用された材料:



下準備

このカリブ風ロブスターのチリトマトパスタはフライパン一つで出来上がる新しいレパートリーレシピとしてフル活用しましょう！

1. フライパンにオリーブオイルをひき、ガーリックパウダー、チリパウダー、すりおろしたレモンの皮とエシャロットを加え火にかけます。塩と胡椒を適量加え、約2分炒めます。
2. 炒めている間に別の深鍋で表示の時間通りに茹でます。
3. フライパンにバター、レモンジュース、ポミのカットトマトとグリルトマトを加え味が馴染むよう5分程火を通していきます。
4. そのソースへボイルしたロブスターを加えて良く混ぜ合わせ、茹で上がったブカティーニと少量の茹で汁を加えて良く混ぜ合わせ刻んだパセリを振りかけて出来上り！

- Lindsey Baruch of Lindsey Eats LA