

季節の牡蠣と上生身のクリームソースパスタ*

Marutaka recipe

【材料】

- ・丸高「上生身」200g
- ・牡蠣(加熱用80g)
- ・パスタ2人前
- ・簡易キノコクリームソース2人前

【下準備(すり身ボール)】

- ① 牡蠣の下処理(塩もみ・水洗い・小麦粉もみ・水洗い)**※必須**
- ② 牡蠣を細かく刻み、ボールで上生身と良く混ぜ合わせる。
- ③ 1つ10g程度をラップで丸く包み、1~2分膨らむまでレンジ加熱する。

【作り方】

パスタの外装に書かれている調理法通りにパスタを茹で、別のフライパンにクリームソース、レンジで加熱したすり身ボールを和えて、茹で上がったパスタと絡めて完成。

