

海老と上生身のトマトソースパスタ*

Marutaka recipe

【材料】

- ・丸高「上生身」200g
- ・むきエビ（加熱用80g）
- ・パスタ2人前
- ・簡易トマトソース2人前

【下準備（エビボール）】

- ① サランラップを手のひらサイズに切り、そのまま手の平に10g程度上生身を取り、むきエビを上に乗せ軽く押し込み丸める。
※エビはお好みで小エビは1尾、大エビは適量の大きさに刻む。
- ② ラップで1つずつ包んだら、1分～2分膨らむまで電子レンジにかける。
※数个まとめてもOK

【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、別のフライパンにオリーブオイル適量とトマトソース、下準備で用意したエビボールを和えて、茹で上がったパスタと絡めて完成。

