



ナツフグとトマトの冷製パスタ

材料

[『ナツフグ』に含まれるもの]
真ふぐたたき…50g
パッチョソース…20g

[ご用意いただくもの]
ミニトマト…100g (10個)
レモン…10cc (1/4)
オリーブオイル
…18g (大さじ1.5)
塩・胡椒…適量
おろしニンニク
…1.5g (小さじ1/2)
小ネギ…5g
スパゲッティ(1.4mm)…70g

作り方

1. ミニトマトはヘタを取り、沸騰したお湯に5秒ほどつけ冷水に落とす。皮を剥き横半分にカットし、大きめのボウルに入れて軽く塩を振って30分以上冷やしておく。
2. 小ネギは刻み、レモンは果汁を絞っておく。
3. 1.のボウルにおろしニンニク、レモン果汁、パッチョソース、真ふぐたたきを加え、よく混ぜ合わせ冷やしておく。
4. 鍋に塩分2%のお湯を沸かし、パスタを標準ゆで時間より1分長くボイルし、流水でさっと洗い流し、冷水に落として冷ます。手早くザルにあげペーパータオルを使いしっかりと水気を拭き取る。
5. パスタと半量の小ネギを加えソースと絡めながらオリーブオイルを2回に分けて加えてしっかりと混ぜ合わせ塩・胡椒で味を調える。
6. 器に盛り付けし残りの小ネギを散らす。