

料理名

ラ・フランスの冷製パスタ

2 人分

調理時間 約 分



作り方

1. ラ・フランス 1 / 3 はトッピング用の薄いくし切りに、1 / 3 は粗みじん切り、残り 1 / 3 はすりおろします。
2. a にすりおろしと粗く刻んだラ・フランスを合わせてソースを作ります。
3. 2 にくし切りのラ・フランスも加え冷蔵庫で冷たく冷やしておきます。
4. パスタは茹で時間通りに茹で、冷水にとり冷やします。
5. トッピングのラ・フランスを別の器に取り、しっかりと水気をきったパスタをソースと絡めます。
6. 皿に盛り付け、薄切りのラ・フランス、生ハム、ハーブをのせ、黒コショウをふって仕上げます。

材料

- ◆ ラ・フランス 1 個
- ◆ カッペリーニ（細いパスタ） 1 5 0 g
- ◆ 生ハム 適量
- ◆ 黒こしょう 少々
- ◆ ハーブ 適量

◎ ソース（a）

- ◆ 米油 大さじ 2
- ◆ レモン汁 大さじ 1
- ◆ 白ワイン 大さじ 1 ～
- ◆ 砂糖 小さじ 1 / 2
- ◆ 塩 小さじ 1 / 4