

塩水ウニのスパゲティ

～ウニ料理～

(約1人分)



■材料

塩水ウニ	100g	
良く熟れたトマト	1個	皮をむきプロセッサーにかけておく
白ワイン	100cc	
生クリーム	150～200cc	
ロングパスタ(1・6mm～1・4mm)	一人通常70g	
オリーブオイル	適量	
にんにく	1かけ	

■作り方

- ① フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくのみじん切りを炒め、きつね色になったら(アーリオオーリオの要領)トマトを入れる
- ② 強火にして白ワインを加え、アルコール分が飛んだら中火にしとろりとさせる
- ③ 弱火にし、ウニを入れ急いでほぐすように混ぜ塩胡椒で味を調える。
- ④ 生クリームを入れ、とろりとすればよい(弱火)
- ⑤ 茹で上げておいたスパゲティにあえる