



# 魚介のトマトクリームパスタ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

[ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
トマトと魚介だしのつゆの素](#)



## 魚介のトマトクリームパスタ

[材料(2人分)]

お好みの魚介(海老、ほたて貝柱、あさりなど3種類程度)	300g
パスタ(1.6~1.8mm)	200g
トマトと魚介だしのつゆの素	100ml
生クリーム	100ml
オリーブオイル	大さじ1

[作り方] 調理時間:約20分

1. 魚介はあらかじめ塩少々(分量外)をふっておく。
2. 鍋にたっぷりの湯(分量外)を沸かし、湯に対し1%の塩(分量外)を入れたら、パスタを入れ茹でる。
3. フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、1を入れ炒める。
4. 3に火が通り始めたら、トマトと魚介だしのつゆの素と生クリームを入れる。沸騰してきたら茹で上がった水で切ったパスタを入れ軽くあえて皿に盛る。



ISETAN  
MITSUKOSHI  
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
トマトと魚介だしのつゆの素

海老・鯛・あさりの魚介ベースに、サフラン・白ワイン・トマトを加えた洋風のつゆの素です。化学調味料不使用。