

材料(2人分)
シシリアンルージュ
鶏もも肉
玉ねぎ
にんにく
生クリーム
オリーブオイル
塩
黒胡椒
イタリアンパセリ
スパゲッティ

16個(400g)
200g
1/2個
1片
大さじ2
大さじ1
小さじ1
適量
適量
160g

How to cook Mauro's Tomato!

シシリアンルージュの
酸味と甘み、生クリームの
コクがマッチした逸品。

チキントマト クリームパスタ

チキンを皮ごと使うことで、
栄養を損なわず食感も
Good!

つくり方

- ① シシリアンルージュを4等分に切る。
玉ねぎ・にんにくは薄くスライスし、鶏もも肉は1口大に切る。
- ② フライパンにオリーブオイル・にんにくを入れ、弱火で炒める。
- ③ にんにくの香りが出てきたら、玉ねぎを入れて、中火で炒める。
- ④ 玉ねぎが透き通ってきたら、塩、鶏もも肉、シシリアンルージュを加える。
- ⑤ 鶏もも肉に火が通ったら弱火にし、生クリームを加え混ぜ合わせて火を止める。
- ⑥ 茹でたパスタと絡めて出来上がり!



マウロの地中海トマト

美味しい
作り方は
こちら!

