

<RECIPE#008>

ハモンセラノとそら豆のクリームパスタ



ingredients (4人分)

ハモンセラノ	4枚	<エスプーニャ社>
そら豆	200g	
玉ねぎ	1/2個	
フェットチーネ	400g	
生クリーム	200cc	
塩・こしょう	各少々	
バター	20g	
オリーブオイル	適宜	

recipe

1. そら豆は塩ゆでして薄皮をむく。
2. ハモンセラノは2cm幅に切り、玉ねぎは薄切りにする。
3. フェットチーネは塩を加えた湯で、少し硬めに茹でる。(オリーブオイルをからめておく。)
4. フライパンにバターを熱し、玉ねぎを入れ、しんなりしてきたら生クリームを入れ、塩・こしょうで味を整える。
5. 4にフェットチーネ、ハモンセラノ、そら豆(飾り用を少し残しておく。)を入れからめ、皿に盛る。
6. 最後に飾り用に残しておいたそら豆を散らす。

Yasuyo Kawasaki