

## ◎◎ 白子のパスタ セリソース ◎◎

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

旬の白子とセリを使ったパスタ。パスタのゆで時間で作れます。



## ■材料(2人分)

パスタ	好みのもの	160g	Aパルミジャーノレッジャーノ 削り	大さじ2
湯		1600ml	Aオリーブオイル	大さじ4
塩		16g	白子	2個
セリ		80g	薄力粉	適量
			塩・白コショウ	適量
			オリーブオイル	適量
			柚子	1/2個

1

鍋に湯を沸かし分量の塩を入れセリを入れ、さっと茹でて冷水にとり水けを切って1cm長さに切る。同じ茹でパスタをアルデンテに茹でる。

2

パスタを茹でている間にフードプロセッサーに①のセリ、①のゆで汁大さじ2と柚子の果汁小さじ1・Aを入れ、滑らかになるまで攪拌し、塩・白コショウで味を整える。

3

白子は全面にしっかり塩・白コショウをふり、薄力粉をまぶす。フライパンに深さ1cmのオリーブオイルを入れ中火で白子を全面かりっとなるまで焼き、キッチンペーパーにとりおく。

4

茹であがったパスタ・②のソースをボウルに入れよく絡める。皿に盛り付け、上に③の白子をのせる。柚子の皮を刻んで散らす。

## ■ポイント■

パスタのゆで時間で作れるようにしたレシピです。要領よく作れるようパスタを茹でる前に材料は全てそろえておきましょう。

白子を焼くときはあまり動かさず、フライパンについている面がしっかり茶色くなってから面をかえましょう。セリの美味しさはその香りにあります。さっと茹でることで香りを飛ばさずソースにしっかり香りが残るように仕上げましょう。