

◎ ホタテとズッキーニのレモンクリームパスタ ◎

2023年5月のレシピ③
レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

スパゲッティーニ	160g
ホタテ（刺身用）	100g
ズッキーニ	1/2本（100g）
たまねぎ	30g
バター	20g
白ワイン	大さじ2
生クリーム	150ml
レモンの皮	5g
レモン飾り用（いちょう切り）	20g
レモン汁	ひと絞り
パスタのゆで汁	適量
パルミジャーノレッジャーノ	30g
塩・胡椒	適量
イタリアンパセリ（みじん切り）	適量



<コメント>

久々に王道なパスタのご紹介です。レモンの皮を使うので、国産の無農薬レモンを使っています。

レモン汁の量はお好みで調整してください。レモンの爽やかなパスタは、暑くなるこれからの季節にぴったりです。



- 1 ズッキーニは半月切りに、たまねぎは粗みじん切りにする。レモンは飾り用に1/2はいちょう切りにし、残りの半分は皮を千切りにして湯どおししておく。（レモン汁も使うのでとっておく）
- 2 フライパンにバター（10g）を入れ、たまねぎとズッキーニを炒める。さらにバター（10g）を加え、レモンの皮・ホタテ・白ワインを加え炒め、塩・胡椒をする。
- 3 パスタを表示通り茹でておく。
- 4 2のソースに生クリームを加え、加熱ながらパスタを入れて和える。パルミジャーノレッジャーノとパスタのゆで汁を加えソースをなめらかに、塩・胡椒で味をととのえ、レモンを絞る。
- 5 器に盛り付け、パルミジャーノレッジャーノ（分量外）とパセリをかける。