

アサリとしめじのトマトクリームパスタ

クリーム系パスタなら、どんなレシピでも大丈夫。
クセのない、おいしいコラーゲンだからできるんです。



【材料】 2人分

- にんにく（つぶしたもの） …… 1片
- アサリ …… 1つかみ
- しめじ …… 50g
- トマト …… 1個
- 生クリーム …… 30cc
- 生パスタ …… 150g（乾麺の場合は75g）
- パスタゆで汁 …… 60cc
- 塩、黒こしょう、パセリ …… 適量
- オリーブオイル …… 大さじ1
- ミルコラ …… スティック1包

🍳 【作り方】

- 1 フライパンでオリーブオイルを温め、つぶしたにんにくをソテー。
- 2 パスタをパッケージの表示どおりに茹でる。
- 3 アサリとパスタゆで汁、トマト、しめじをフライパンに入れ、フタをして蒸す。
- 4 アサリが開いたら、生クリームとミルコラを入れてなじませ、パスタを入れて和える。
- 5 塩、黒こしょう、お好みでパルミジャーノチーズを。パセリをのせて完成。

point ※ミルコラは、先に軽く混ぜ合わせてから使用したほうが使いやすくなります。

商品に関するお問い合わせ・電話でのご注文

☎ 0120-333-310

オンラインショップに関するお問い合わせ

☎ 0120-857-310

サントリーウエルネスオンライン

<http://www.suntory-kenko.com/>

受付時間 9:00~20:00 年末年始を除く毎日

お客様とのお電話の内容は、お話の内容確認や、お客様により一層ご満足いただけるよう、応対品質の向上を目指し、録音させていただいております。