

Kamut limone alla pescatore

ほんのりカムット檸檬（リモーネ）の魚介ソース



【材料】2名分

生タラ切り身	小2切れ
小柱またはホタテ貝柱	2-3枚
イタリアンパセリ	少々
にんにく	1片
塩	小さじ1/2
オルチョサンニータ	大さじ2〜
レモン	適宜
ほんのりカムット檸檬（リモーネ）	160g〜
茹で用塩	適宜

・イタリアンパセリはみじん切りにしておく

【作り方】

- 1) 生タラとホタテ貝柱に分量の塩をして5〜6分置いておく
- 2) フライパンににんにくのつぶしたものを、タラと生ホタテを入れ、水を少々（下にひたひた）加えてふたをして3分ほど蒸し煮する
- 3) 火を止めてタラとホタテの身を細かくほぐす（皮は廃棄）スープの塩加減をみて丁度よい塩味に調整、塩気が足りなければ足し、しょっぱい場合は水を足す
- 4) パセリのみじんを半分加えて火を止めパスタがゆだるのを待つ
- 5) ほんのりカムット檸檬（リモーネ）は0.5%の塩分の入ったお湯でアルデンテに茹でる（パスタを投入し再沸騰したら約8分）
- 6) 固めに茹で上がったならザルで水気を切り、ソースのフライパンに火をつけてパスタを加える。
- 7) オルチョをたっぷり回しがけしできあがり
- 8) 皿に盛り付け残りのイタリアンパセリをあしらい、レモンを絞っていただく

※写真はホタテ貝柱の代わりに小柱を使用、その場合はタラをほぐした後でさっと加えて火を通す

基本的に魚介類は何でもOK。一種類だけでもおいしい。