

# YOKO DESIGN KITCHEN

## Shrimp Tomato Pasta

### エビのトマトソースパスタ

生のトマトと缶のトマトを混ぜて作るトマトソースの例です。トマトは半分ではなく細かくきざむとまた出来上がりが違ってくるので、色々試してみてください。マリナーラソース（レシピ別）を使う場合は、2と3のステップを省いて使ってください。

今回はエビでやってますが、イカや貝などでも美味しくできます。トマトの酸味が気になる場合は、最後にバターを大さじ1杯加えるとまろやかになります。



### Ingredients

4人分

1 lb = 450 g	エビ
5 T	オリーブオイル
4 片	ニンニク、みじん切り
1 個 (2 T)	エシャロット、みじん切り
好みで	鷹の爪、輪切り
6 oz = 170 g	ミニトマト、半分に切る
80 ml	白ワイン
14 oz = 400 g	トマト缶ホール
12 oz = 300 g	リングイネ
	あら塩・コーシャソルト
	胡椒
	パセリ、みじん切り

### Preparation

- エビを焼く：  
フライパンにオリーブオイル（分量外）を強中火で熱し、エビの両面に焼き色をつける。一度に全部焼かずに、数回に分けて行う。塩で味付けする。
- トマト缶をフードプロセッサーでピューレにする。パスタの湯を沸かす。
- 1のフライパンにオリーブオイル大さじ5杯を中火で熱し、ニンニクとエシャロットを加え、しんなりするまで5分ほど炒める。ミニトマト（使用する場合は、唐辛子）を加え、柔らかくなって野菜と馴染むまで、時々かき混ぜながら5-10分火を通す。ワインを加え水分が飛んだら、2のトマトを加え、沸騰したら強弱火で10分ほど煮る。塩・胡椒で味付けする。
- パスタを茹で始める。パスタの茹で汁を少しとっておく。
- パスタが茹で上がる少し前に、3を温めなおし、茹で上がったパスタをトングで移す。全体を混ぜながらパスタをソースに絡める。必要ならもっとパスタの茹で汁を加える。味見をし、塩加減を調える。パセリをちらす。
- 皿に盛り、黒胡椒を引く。