

新川だいこんと塩昆布の Pasta

とやまテロワールベジの一つ、「新川だいこん」を使った Pasta です。イタリア食堂デルフィーノ（魚津市）ご家庭でも簡単にできます！



■協力店
イタリア食堂デルフィーノ（魚津市）
■シェフ
大坪 裕也さん



Buono!

イタリアンに県産野菜を

材料
(1人分)

- ・新川だいこん 80g
- ・塩昆布 7g
- ・オリーブオイル 20g
- ・パスタ 100g
- ・ニンニク 1片

作り方

1. パスタを 1% の塩分濃度のお湯でゆではじめる。
2. **新川だいこん**を短冊切りに、ニンニクは手のひらで軽くつぶす。
★新川だいこんは厚みのある方が食感が出るのでオススメ
3. パスタを規定時間ゆでる。
4. フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて、弱火でニンニクの香りが出るまで炒める。★ニンニクを焦がさないように
5. **新川だいこん**を加える。少し火を強め、だいこんに軽く焦げ色がつき、香ばしくなるまで炒める。
★ニンニクをだいこんの上に避難させながら炒めると焦げにくくて◎
(ニンニクの香りが十分に出たらニンニクを取って OK)
6. 塩昆布を加え、軽く炒める。
★塩昆布を少しオリーブオイルとなじませて香りを出す
(オリーブオイルと炒めることでカリッとした食感となる)
7. ゆで上がったパスタを加え、よく和える。
★ゆで汁を少し加えることで油っぽくなりすぎない