

堀邊のおすすめレシピ

春の食材とも好相性！

「シャブリジェンヌ ピエレシ」ならではの心地よい酸味が料理を引き立ててくれます。

～ 春キャベツとフレッシュトマトのパスタ ～



材料：	春キャベツ（一口大のざく切り）	---100 g
	豚バラ薄切り肉（食べやすい大きさに切り、塩、こしょうを振る）	---130 g
	トマト〈大〉（ざく切りにして種を除く）	---1個
	にんにく（つぶす）	---2かけ
	赤とうがらし（種をのぞき、適当な大きさにちぎる）	---1本
	塩、こしょう	---各適量
	好みのパスタ	---160 g
	オリーブオイル	---大さじ2～3
	白ワイン	---大さじ2
	粉チーズ	---大さじ2

*** 作り方 ***

- 1 フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火にかけ、香りを出す。
- 2 豚肉を入れて焼き色がつくまで炒め、赤とうがらしを加える。
- 3 白ワインを加えて、汁けがなくなるまで煮詰める。
- 4 パスタは、たっぷりの湯に塩（1ℓに10gの割合）を加え、表示よりも1分程短めにゆでる。
途中、キャベツをざるに入れて、同じ湯でさっとゆでて取り出す。
- 5 3に、トマトと4のキャベツを加え、トマトが少しくずれるくらいまで炒める。
（水分が足りない場合はゆで汁か水を加える）
- 6 パスタを加え、粉チーズを振ってよく混ぜ合わせて器に盛る。

※春キャベツの甘み、生トマトのほのかな甘みと酸味がこのワインと相性◎です。

※豚肉を、ツナ缶に変えても手軽でよく合います。