

いちごを味わい尽くす！フルーツカプレーゼのサラダパスタ



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：お鍋 🔥 カロリー：319kcal 🧂 塩分：1.6g

いちご＆モッツアレラ＆バルサミコ酢で「カプレーゼ」をイメージしたひと品です。塩をかけることで果肉の甘さが引き立ち、オリーブオイルが全体の味をまとめてくれます。ミルクィなモッツアレラチーズとみずみずしい果実の組み合わせは、相性抜群です♪

【ママ社員考案レシピ】

ちょっと贅沢な気分になれる旬を感じるひと皿♪ライスパスタのプリッとした食感とモッツアレラのもっちり食感は相性抜群。ライスパスタの白色が真っ赤なイチゴを引き立てます。お酒と一緒にいかがですか♪

使用商品

ライスパスタ

お米100%にこだわったお米100%ならではの上品な香りともっちり食感が特徴のお米の魅力が詰まったライスパスタです。小麦・食品添加物不使用・玄米入りです。



材料 1人前

ライスパスタ：40g
いちご：3粒
ベビーリーフ：6g
モッツアレラチーズ：30g
EX.V.オリーブオイル：大さじ1/2(6g)
塩：1g
黒こしょう：少々

■バルサミコソース
バルサミコ酢：大さじ1・1/2(22.5g)
はちみつ：小さじ1/2(3.5g)
塩：0.5g

作り方

(1)
いちごは縦に1/4にカットし、モッツアレラチーズは一口程度に切っておく。

(2)
鍋に1Lのお湯を沸かし、塩(小さじ2)を入れる。
ふつふつとした火加減で、半分に折ったライスパスタを8分ゆでる。
ゆで上がったらザルにとり、水洗いをする。

●ライスパスタのゆで方について詳しく解説

(3)
バルサミコソースの材料を小鍋にすべて入れ、少しとろみが付くまで弱火で煮詰める。

(4)
ボウルにゆでたライスパスタ・いちご・モッツアレラチーズ・ベビーリーフ・オリーブオイル・塩を入れて、よく和える。

(5)
皿に盛りつけ、バルサミコソース、黒こしょうをかける。