

えびとポテトのミネストローネパスタ

PRIMA PASTA

材料 (2人分)

オレキエッテ	70g
枝豆	25g
ペコリーノ(羊のチーズ)	20g
玉ねぎ	1/4個
卵黄	1個
フェンネル	適量
オリーブオイル	適量
塩・コショウ	適量



作り方

1. ポテトとにんじんをダイス状にカットする。
2. みじん切りにした玉ねぎを炒めポテト、にんじん、グリーンピース、ブロードを入れる。
3. 約10分弱火で煮た後、パスタも加えて更に10分ほど煮る。
4. フランパンにオリーブオイルを入れ、海老と白ワインを加えて炒める。
5. 炒めた海老と、タイム、塩、コショウを加えて味を整える。