

# わたしのお気に入り食器

## sara-ceraレシピ vol.2



～意外と簡単!小エビのペンネ サルサローザ～  
ヌーベルブランライン リムプレート

SARA-CERA collection

白い食器 ヌーベルブランライン27cmリムプレート



真っ白な清潔感あふれるシンプルで上質なプレートです。

27cmと大きめサイズなので、メインディッシュやパスタなどを上品に盛り付けできます。

[ヌーベルブランライン27cmリムプレート](#)



～意外と簡単！小エビのペンネ サルサローザ～ ヌーベルブラン ライン リムプレート

---

小エビのペンネ サルサローザ Recepte By SARA-CERA

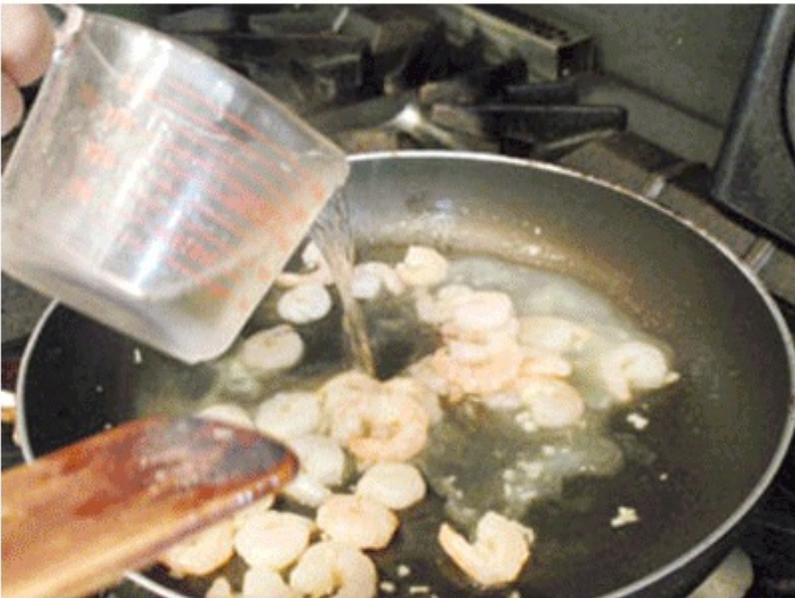


【材料】(4-6人分)

ペンネ320g 小エビ200g にんにく一片  
オリーブオイル大さじ3 バター大さじ1 白ワイン1/3カップ  
トマトの水煮缶400g 生クリーム100cc ブランデー少々  
バジリコ・イタリアンパセリ少々



①エビは背綿を取り、軽く水洗いし、水気を切る。



②鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ、火にかかけ、香りがたったら、エビを入れ、さっと炒め、白ワインを振り入れる。



③エビを取り出して、トマトの裏ごしとみじん切りにしたバジリコの葉を加え、少し煮詰める。



④③にエビを戻し、生クリームを加え、塩・胡椒で味を調え、ブランデーを加え、香りをつける。



- ⑤たっぷりのお湯に塩を加え、ペンネをやや固めに茹であげる。水を切る。
- ④のソースにペンネを加え、弱火にかけ、バターを加え手早く混ぜる。
- 最後にパセリのみじん切りを散らす。



SARA-CERA

MY FAVORITE TABLEWARE

MADE IN JAPAN



SARA-CERA  
MY FAVORITE TABLEWARE  
MADE IN ITALY



SARA-CERA  
MY FAVORITE TABLEWARE  
MADE IN JAPAN

奥付

---

## 奥付

---

ヌーベルブラン ライン 27cm リムプレート

[http://www.sara-cera.com/newshop/html/products/detail.php?  
product\\_id=8503](http://www.sara-cera.com/newshop/html/products/detail.php?product_id=8503)

わたしのお気に入り食器 サラセラレシピ

<http://p.booklog.jp/book/45178>

著者

株式会社 サラセラ

<http://www.sara-cera.com/>

お問い合わせ先

[webshop@sara-cera.com](mailto:webshop@sara-cera.com)