

お茶レシピ

Pasta del tè verde 緑茶のパスタ

茶の香ただよう、さっぱりと爽やかなパスタです。

材料 (1人前)

- ・ パスタ 100g
- ・ オリーブオイル 適宜
- ・ バター 10g
- ・ とびっ子 適宜
- ・ 茶葉 5g
- ・ 調味料 お好みで…



ひとり分でも、簡単便利♪

パスタと調味料をボールで混ぜるだけ！

作り方

1. パスタを茹でながら、ボールにオイル・バター・お茶っ葉調味料を合わせます。

(ポイント)

調味料は、お好みで、

- ・ シンプルに塩・胡椒
- ・ 塩胡椒に、醤油をちょこっと
- ・ 粉末コンソメと塩
- ・ 和風だし(顆粒・液体)
- ・ 白ダシ
- ・ インスタントのお吸い物 etc

あまり、調味料が“主張”しすぎないものがオススメです。

2. ゆで上がったパスタを、湯切りを軽めに「お湯」を多少残して、ボールに入れ、調味料と混ぜます。

(ポイント)

湯切りを軽くして、多少ゆで汁を含ませておくことで、茶葉が適度に蒸れて、また余分な水分も吸ってくれます。

3. 底の方から大きく混ぜ、ボールの底に汁っぽさが無くなったからお皿に盛り、とびっ子(イクラも可)やわけぎなどを、トッピングしたら、出来上がり♪

