

# 海老と水菜の アーリオ・オーリオ



デッツァーニ ガヴィ  
DEZZANI GAVI  
ITALY   
750ml

淡い黄色で緑色の反射を伴います。桃やアーモンドの繊細な香り、辛口でフレッシュで非常に風味の良いワインです。



## 材料 (4人分)

・海老(中)	8尾	・にんにく	1かけ
・水菜	1/3束	・鷹の爪	1本
・セロリ	1/3本	・オリーブオイル	大さじ3
・ショートパスタ	120g	・塩	少々
		・粗挽きこしょう	少々



## 【作り方】

- (1) にんにくはみじん切りにする。セロリは筋をとって斜め薄切りにする。
- (2) 海老は背ワタを取り除く。水菜は3cm長さに切る。
- (3) ショートパスタは袋の表記時間ゆでる。
- (4) フライパンにオリーブオイル、にんにく、鷹の爪を入れて熱し、香りが出たら海老を加えて炒め、セロリ、水菜を入れてさっと火を通し、(3)を入れて火を止める。
- (5) 塩、こしょうで味をととのえて皿に盛り付ける。