

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

[1人分]

中村庵ゆず胡椒	5g
パスタ	100g
GS 無塩みじん切にんにく	10g
GS タカノツメ	1本
GS オリーブオイル	30ml
塩	10g
GS コショウ	少々

Information

ご案内

《製品情報》

中村庵ゆず胡椒	260g/12本
GS 無塩みじん切にんにく	1kg/12本
GS タカノツメ	200g/10袋
(GS 輪切り唐辛子 100g/10袋、500g/10袋)	

◆GS オリーブオイルは2種◆

ボベダ(スペイン産)	1L/15本
パエセミオ(イタリア産)	5L/2本

◆GS コショウは用途に応じたラインナップ◆

缶製品、袋製品、ミニパックまで勢ぞろい。

WELCOME

Menu

ペペロンチーノ
ゆず胡椒仕立て

ゆずと青唐辛子の効いた
大人のパスタです!



How to make

作り方

- ◇ 1L 以上の沸騰したお湯に塩を入れ、パスタを茹でます。
- ◇ 茹で時間は、パスタ製品の袋表記より 2 割程カットした時間が目安。
〈例〉袋表記が 7 分 ⇒ 約 5 分半 で湯きり。※アルデンテでは遅いんです。
- ◇ フライパンに GS オリーブオイルをひき、GS 無塩みじん切にんにくを弱火で炒めます。
- ◇ 香りが立ってきたら、パスタの茹で汁をお玉 1 杯入れ強火にします。
- ◇ しばらくして乳化(白く濁る)したら、GS タカノツメと中村庵ゆず胡椒を溶かし入れます。
- ◇ パスタを入れ、ソースをからめる様に軽く炒めます。
- ◇ 塩で味を調え、GS コショウを一振りしたら出来上がりです。

[提供時間：15 分]



Point

ポイント

- ◆辛さは、中村庵ゆず胡椒と GS タカノツメの量で
お好みに調整して下さい。