

食材2つだけ!

鯛

×

アサリ



調理時間

10分

10分で完成!ごちそうメニュー

鯛とアサリのアクアパッツア

材料 (2人分)

鯛(切り身) …………… 2切れ

アサリ(砂抜きしたもの)

…………… 15粒程度

にんにく …………… 1片

白ワイン(もしくは酒) …… 50ml

塩・こしょう …………… 各少々

オリーブオイル……………大さじ1

1 材料を切る

にんにくをみじん切りにする。鯛の両面に塩、こしょうをふる。

2 煮る

フライパンにオリーブオイルを入れて中火にかけ、鯛を皮目を下にして焼き色がつくまで焼く。裏面も同様に焼き、アサリ、にんにく、白ワインを入れて蓋をし、5分煮る。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索