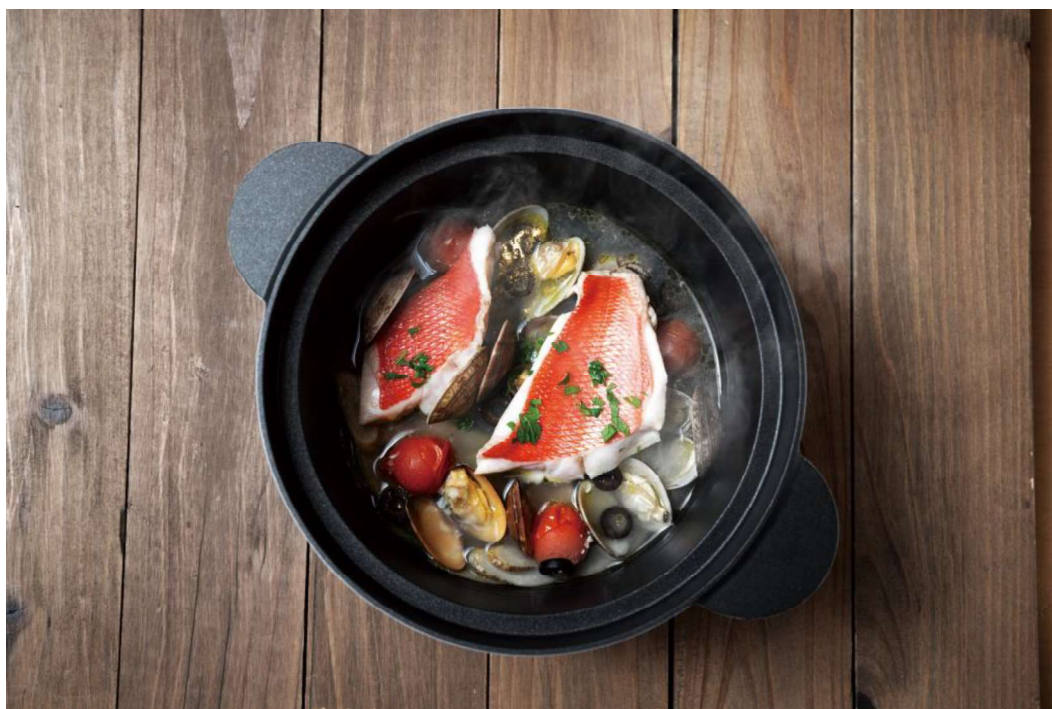


魚介のうま味がぎゅっとなった

# 金目鯛のアクアパッツァ



調理時間 約 35分

## 材 料

2人分

## 作り方

金目鯛 2切れ  
(鯖や鯛などの白身魚でも可)  
塩 小さじ1/2  
アサリ 10粒 (砂出ししたもの)

A {  
にんにく (みじん切り) 1片分  
オリーブオイル 大さじ1  
セロリ 20g (斜め薄切り)  
ごぼう 40g (斜め薄切り)

B {  
プチトマト 4個  
白ワイン 大さじ1  
水 200cc  
塩、こしょう 少々

パセリ 少々  
ブラックオリーブ 4個

1. 金目鯛に塩をし、アサリはこすり洗いをします。

2. 鍋にAを入れ中火で加熱し、セロリとごぼうを炒めます。

3. 2に金目鯛、アサリを入れて、Bを加え、中火で加熱し、沸騰したら鍋の蓋をして消火。5分減圧。

4. 仕上げにパセリ、ブラックオリーブをのせます。