

## 「フィデウアパスタのパエリヤ」

### 【材料】（4人分）

- フィデウアパスタ、もしくは、パスタ  
  
（デチェコNO.9カッペリーニ0.9mmを2cm程度にカット）160gを、  
  
予め油で炒め、準備。
- イカの塩辛 大さじ2杯程
- 魚介のカルド 600ml（目でみて調整）

### 【作り方】

- ① パエリヤ鍋に、パスタと以下の塩辛を入れ、炒める。
- ② ①に温めた魚介のカルドを注ぐ（パスタがかぶるより少し上）
- ③ ②のパスタがスープを吸った状態でオーブンに入れる。（210℃ 6～7分）
- ④ 最後に、③にアリオリ（※）を加えて全体に混ぜ、お皿にもる。

（※）アリオリ Alioli

#### 【材料】

- タマゴ1個
- ニンニク
- オリーブオイル
- 塩

#### 【作り方】

材料を全てバーミックスで混ぜ、乳化させる。