

### Cooking Recipe 3

# きよら美濃エビの アヒージョ



## 材料

- ・きよら美濃エビ(有頭) …………… 100g
- ・オリーブオイル …………… 150cc
- ・にんにく …………… 2かけ
- ・鷹の爪 …………… 2本
- ・アンチョビペースト …………… 小さじ1
- ・マッシュルーム …………… 1パック
- ・塩、ブラックペッパー …………… 適量
- ・イタリアンパセリ …………… 適量

## 作り方

- ① スキレットにオリーブオイル注ぎ、にんにく・鷹の爪・アンチョビペーストを加え、加熱する。
- ② 有頭エビを殻付きで入れる。
- ③ マッシュルームを入れる。
- ④ 火が入ったらスキレットをコンロから外し、塩・ブラックペッパーする。
- ⑤ イタリアンパセリをちらす。

2~3  
人分