# 新キャベツと釜揚げ桜エビのパスタ

## 材料　4人分

|  |  |
| --- | --- |
| 生パスタ | 400g |
| 桜エビ | 200g |
| キャベツの葉 | 5枚 |
| オリーブオイル | 大さじ２ |
| 塩コショウ | 適量 |

## 作り方

1. 釜揚げ桜エビをオリーブオイルで炒める。
2. 食べやすい大きさに行った新キャベツを1に加える。
3. 沸騰したお湯に塩を加えて、生パスタをゆでる。
4. ゆでたパスタをザルにあげて、水気を切ってから、桜エビと新キャベツと一緒に軽く炒めて混ぜる。

## ポイント

* パスタをゆですぎないこと。
* キャベツをいためすぎないこと。