

# スケソウタラでアクアパッツァ



## 材料(4人分)

塩タラ切り身	2切れ	【調味料】	
有頭エビ	4尾	オリーブ油	大さじ2と小さじ1
アサリ(砂抜き)	400g	しょうゆ	小さじ1/4
にんにく	2かけ	塩・コショウ	適量
アンチョビ	2枚	【A】	
パプリカ	1/4個	白ワイン	150ml
オリーブ黒・緑	適量	水	150ml

## 作り方

- ①みじん切りにしたにんにくとアンチョビをオリーブ油で炒め、タラとエビを加えてタラがキツネ色になるまで焼きます。
- ②パプリカとオリーブ、アサリ、【A】を加えてアサリが口を開けるまで加熱します。
- ③味をみて、しょうゆと小さじ1のオリーブ油をかけ、お好みでオレンジを飾ります。