



オリーブオイルの香りよく、ふっくら仕上がります!

## 材料

白身魚	4切れ	白ワイン	100ml
アサリ	300g	塩	適量
海老	4尾	こしょう	少々
オリーブ	4個	オリーブ油	大さじ1
パチトマト	8個	イタリアンパセリ	適量
タイム	1枝		
にんにく(スライス)	1片		

## 作り方

- ① アサリは砂抜きしてこすり洗いをし、海老は背中に切り込みを入れて背ワタをとる。
- ② グッチオーブンに①とほかの材料を入れて蓋をする。
- ③ グリルのグッチオーブンキーを選択し15分加熱、そのままグリル内に20分おく。
- ④ イタリアンパセリを散らす。