

PASTA

スパゲッティーニ ボン ゴレビアンコ

あさりの旨味が
たっぷり染み込んだパスタ。

白ワインの風味とあさりの旨味が決め手の、美味しく作るコツは、パスタを少し固めにゆで上げて、ソースの中で あさりの旨味を染み込ませること。普段の日のディナーやランチにもいかがでしょうか。



材料

2人前

スパゲッティーニ : 150g
ニンニク (芽をとってみじん切り) : 7g
ピュアオリーブオイル : 12g

タカノツメ (半分に割って種をとる) : 半分
アサリ (砂抜きし、洗ったもの) : 250g
白ワイン : 50cc

EXVオリーブオイル : 適宜
イタリアンパセリ (みじん切り) : 適宜
水 : 125cc

作り方

Step 1

パスタ用のフライパンに、ニンニク・タカノツメ・ピュアオイルを入れて弱火にかけて香りを出します。

Step 2

アサリを入れ、軽くソテーし、タカノツメを取り出します。

白ワインと水を加え、フタをしてアサリの口が開くまで火を通します。

Step 3

STEP 2のフライパンにあるソースの量の4分の1くらいのEXVオリーブオイルを入れ、フライパンをゆすり軽く混ぜておきます。

Step 4

塩を入れたお湯でスパゲッティーニを固めに茹で上げ、STEP 3と合わせ、ソースがとろっとなるように、鍋をゆすります。

ソースの量が大きじ2〜3杯くらいになるように、水を足しながら調節します。

塩が薄ければ、パスタ湯を足せば調節できます。

Step 5

みじん切りにしたイタリアンパセリを混ぜ込み、麺の固さや味をお好みに調べて、お皿に盛り付けます。

仕上げにEXVオリーブオイルをかけます。