

## PASTA

### 生雲丹とアサリのスパゲッティーニ

熱々おいしい、  
海の香りのする pasta。

記念日や特別な日にご自宅でイタリアンを作る時、海の香りのするアサリと雲丹の pasta はいかがでしょうか。

最後にひと手間加えて雲丹を混ぜ込むと特別な味わいに仕上がります。

アサリは、海水より少し薄いくらいの塩水にひたひたにつけ、薄暗く蓋をした中で2時間ほど置くと砂が良く抜けます。(空気穴は開けます。)



## 材料

### 2人前

スパゲッティーニ : 120g  
にんにく (芽を取ってみじん切り) : 0.5片  
ピュアオイル : 大さじ1杯  
タカノツメ : 0.5本

アサリ : 200g  
白ワイン : 大さじ3杯  
水 : 90cc

生雲丹 : 40g  
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

## 作り方

### Step 1

フライパンにみじん切りにしたにんにく、半分に割って種を取ったタカノツメとピュアオイルを入れて、弱火にかけて香りを出します。

にんにくが薄いきつね色になるまでじっくり加熱します。

### Step 2

アサリを入れ、軽く炒めたら、タカノツメを取り出します。

白ワイン・水を加えフタをしてアサリに火を通します。

### Step 3

アサリがすべて口を開けたら、STEP 2のフライパンに、アサリ汁の4分の1くらいの量のEXVオリーブオイルを入れます。

アサリの半量は、殻から外します。



## Step 4

沸かしておいたお湯に、塩を入れて溶かしておきます。

(2リットルのお湯に対して30g~35g位の塩)

## Step 5

スパゲッティニを、少し芯が残った状態で固めに茹で上げ、STEP 3と合わせます。

この時、中弱火で鍋をゆすりながら、ソースがとろっとしてくるまで混ぜます。

水分が蒸発して足りなくなっているようなら、水を加えます。



## Step 6

フライパンを傾けて、鍋底に大さじ2杯くらいのソースが残った状態で火を止め、生ウニと合わせます。

イタリアンパセリを入れてさらに混ぜます。

麺の固さや塩加減がお好みになったら、お皿に盛り付け、EXVオリーブオイルを回しかけます。

※生ウニは、あまり崩れすぎないように、形が少し残るように仕上げます。

## 関連アイテム



【スブマンテ・インカンタンド イタリア産】

“Incantando”はイタリア語で「魅力的な」。グラスの中に湧き上がる柔らかな泡は、特別な日の優雅な最初一杯を思い起こします。ひとくち含むと、華やかな味わいと、余韻に満ち溢れた香りをお楽しみいただけます。アペリティブとしてはもちろんのこと、魚介類を使った前菜やパスタと共にお楽しみください。(750ml ¥5,000 / 220ml ¥1,200)