

1/8 ストーリー掲載レシピ

「あさりのボンゴレスパゲッティ」レシピ（2人分）



秘密はアンチョビと鶏ガラスープ（顆粒OK）です☆

【材料】

- * スパゲッティ：160g
- * あさり（砂抜き済み）：300g
- * オリーブオイル：大さじ2
- * にんにく：大1片（みじん切り）
- * 赤唐辛子：1本（種を取って輪切り）
- * アンチョビフィレ：2枚（みじん切り）
- * 白ワイン：100ml
- * 鶏ガラ顆粒小匙 1/2 強
- * パセリ（みじん切り）：適量
- * 塩：適量
- * 胡椒：適量

【作り方】

1. スパゲッティを茹でる

- * 大きな鍋にたっぷりのお湯を沸かし、塩を加えてスパゲッティを袋の表示より1分～1分30秒短く茹でます。茹で汁をとっておきます。

2. あさりの準備

- * フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを弱火で香りが出てうっすら色づくまで炒めます。赤唐辛子も加えて少し色が濃くなるまで焦がさないように炒めます。
- * アンチョビを加え、さらに炒めます。

3. あさを蒸す

- * あさをフライパンに加え、白ワインを回し入れて強火にします。
- * フタをしてあさりの殻がしっかり開くまで中～中強火で加熱します。

4. ソースを作る

- * フライパンに鶏がら顆粒を加え、軽く煮詰めます。

5. 仕上げ

- * 茹で上がったスパゲッティとパセリをフライパンに加え、少し加熱します。
- * 味をみながら茹で汁を加え、塩胡椒で味を調整します。

6. 盛り付け

- * お皿に盛り付け、仕上げに美味しいオリーブオイルを少量回しかけます。

是非お試しください^^