

# スパゲッティ ボンゴレ・ロツソ

イタリアン パスタ

## 材料 (2人分)

アサリ	20個ぐらい
「パセリ(みじん切り)	小さじ1
「にんにく(みじん切り)	小さじ1
「アンチョビ(みじん切)	1枚
赤唐辛子	1個
トマトソース	180ccぐらい
オリーブ油	大さじ1~2
白ワイン	90cc
塩・こしょう	適量
スパゲッティ	160g
パセリ(飾り用)	適量



## 作り方

1. パセリ、にんにく、アンチョビはみじん切りして混ぜておく。  
あさりは表面を洗って、砂出ししておく。  
スパゲッティをボイルする。
2. フライパンにオリーブ油をひき赤唐辛子、1を入れて  
にんにくがかかるく色づく程度に炒める。
3. さらに、アサリを入れてすこししてから、白ワインを注ぐ。
4. ふたをして、アサリがくちを開くのを待つ。
5. 4にトマトソースを加える。
6. ボイルしたスパゲッティを5に入れてからめ、  
水分がすくなければ煮汁をたし、塩・こしょうで味をととのえる。
7. 皿に盛り、パセリを散らす。

所要時間  
主な調理器具

30分  
フライパン、鍋