

スパゲッティ ボンゴレビアンコ

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(みじん切り)	1枚
赤唐辛子	1個
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



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。
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。(アルコール分をスムーズにとばすため)
4. ふたをして、アサリがくちを開くの待つ。
5. ボイルしたスパゲッティを4に入れてからめる。水分がすくなければ煮汁をたし、塩・こしょうで味付け。
6. 皿に盛る。あれば、イタリアンパセリを散らす。

所要時間 30分
主な調理器具 フライパン、鍋

★<http://cookingforest.net/>