

フレッシュトマトのボンゴレ・ロツソ

イタリアン パスタ

材料 (2人分)

アサリ	20個ぐらい
トマト	1個
「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
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
イタリアンパセリ	あれば



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. トマトを湯むきして種を取り除き、小さく角切りにする。
3. 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。
4. さらに、アサリを入れてすこししてから、白ワインを注ぐ。
5. ふたをして、アサリがくちを開くのを待つ。
アサリが開いたら、トマトも加えてかき混ぜる。
6. ボイルしたスパゲッティを5に入れて水分がすくなければ煮汁をたしてからめ、塩・こしょうで味付け。
7. 皿に盛る。あれば、イタリアンパセリを散らす。

所要時間
主な調理器具

30分
フライパン、鍋