

# 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