

## アクアパッツァ

### 材料 (2~4人分)

鯛	1尾
あさり	1/2~1P
にんにく(みじん切り)	小さじ1/3
アンチョビ(みじん切り)	小さじ1/3
パセリ(みじん切り)	適量
プチトマト	1/2P
ケイパース(みじん切り)	大さじ1
オリーブ油	適量
塩・こしょう	少々



### 作り方

1. プチトマトのへたをとり、おしりに×の字の切込みをいれておく。  
みじん切りする材料を、みじん切りにしておく。  
鯛のえら、内臓をとり塩・こしょうをする。
2. フライパンにオリーブ油をしき強火にかけ、鯛を入れる。  
焼き目がついたら裏返し、両面を香ばしく焼く。
3. にんにく、アンチョビ、パセリを混ぜたもの(小さじ1)を入れ炒めてから、  
あさを加えて水を1cmぐらいの水位まで注ぐ。
4. 続いて、プチトマト、ケイパースを加える。
5. 火を弱火にしてスプーンで煮汁をすくって、  
鯛に回しかけながら中まで火を通す。
5. 器に盛り、仕上げにオリーブ油をふりかけ、パセリを散らす。

所要時間	30分
主な調理器具	フライパン