

ペペロンチーノ

材料 (2人分)

スパゲッティ	160g
赤唐辛子	2本
にんにく	2片
オリーブ油	大さじ2
塩	適量
イタリアンパセリ	適量



作り方

1. 赤唐辛子の種をとる。
にんにくの皮をむき、輪切りして中の芽を取り除く。
スパゲッティの分量をはかる。
イタリアンパセリをきざんでおく。
2. お湯を沸かし塩を加えてスパゲッティを入れ、茹でる。
3. フライパンにオリーブ油、赤唐辛子、にんにくを入れて火にかけて色づくまで弱火で炒めて、火を止める。
4. スパゲッティが茹で上がったら、フライパンの火をつけ、スパゲッティを加え煮汁を加えて調節し、からめながらオリーブ油と煮汁を乳化させる。
5. 味を確認し、塩を加え味をととのえて器に盛り、軽くスプーンでオリーブ油(分量外)をたらしてから、イタリアンパセリを散らす。

✖️・イタリアンパセリかわりに大葉やパセリが使えます。

所要時間 20分
主な調理器具 お鍋、フライパン