

ドライマトと砂肝のスパゲッティ

パスタ

材料 (2人分)

砂肝	250g
にんにくスライス	2かけ
玉ねぎスライス	1/4個
乾燥トマトオイル漬け	70~80g
白ワイン	150cc
水	300ccぐらい
スパゲッティ	160g



作り方

1. にんにくは皮をむきスライス、玉ねぎもスライスしておく。
ドライマト(乾燥トマト)は、一口大に切る。
砂肝も、一口大の大きさに切り分けておく。
2. 鍋にドライマトのつけ汁を入れにんにくを炒め、さらに、玉ねぎも加えて色づくまで炒める。
3. さらに、砂肝を入れ軽く炒め、ドライマトを入れる。
4. 全体が馴染んだら白ワインを注ぎ沸騰させアルコールをとばしてから水を入れ、再び沸騰したら、ふたをして弱火で1時間ぐらい煮る。
5. スパゲッティを茹でる。
6. フライパンに4とを入れ茹でたスパゲッティとあわせ、さらに少し茹で汁を加え絡めて出来上がり。

所要時間 1時間ちょっと
主な調理器具 鍋、フライパン