

うにとプチトマトのパスタ

イタリアン パスタ

材料 (2人分)

スパゲティ	160g
にんにく	小さじ2
オリーブ油	大さじ2
うに	40g
プチトマト	1/2パック
塩	適量



作り方

1. にんにくをみじん切りする。
スパゲティを計っておく。
プチトマトはへたを取り、半分に切る。
2. スパゲティを茹でる。
3. 冷たいフライパンにオリーブ油、にんにくを入れ、火にかけて軽く炒め、
にんにくが色づくまで炒めておく。
4. スパゲティが茹で上がりそうになったら、フライパンに火をつけ、
うにとプチトマトを入れ炒め、スパゲティを加える。
5. 水気が少なければ煮汁をたして調節し、からめる。
6. 味を確認し、塩加減がたらなければ、塩を加えて味をととのえる。
7. 器に盛る。

所要時間 20分
主な調理器具 フライパン