

数の子のスパゲティ

パスタ

材料 (2人分)

| | |
|----------|------|
| スパゲティ | 160g |
| 数の子(味付け) | 4本 |
| アンチョビ | 4枚 |
| 日本酒 | 45cc |
| オリーブ油 | 大さじ2 |
| 塩 | 少々 |
| 黒こしょう | 少々 |
| 三つ葉 | 適量 |



作り方

1. アンチョビを刻んでおく。
数の子を適当な大きさにスライスしておく。
三つ葉を3cm幅に切っておく。
2. お湯を沸かし塩(分量外)を入れてスパゲッティを加え、茹でる。
3. フライパンにオリーブ油、アンチョビを入れて火にかけて軽く炒め、さらに、数の子を加え軽く炒めたら、日本酒を注ぎアルコールを飛ばしておく。
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水気が少なければ煮汁を加えて調節し、オリーブ油と煮汁をからめて乳化させる。
5. 味見をして塩、黒こしょうで味をととのえ、火を止め軽くスプーンでオリーブ油(分量外)をたらし和える。器に盛り、三つ葉を飾る。

所要時間 20分
主な調理器具 鍋、フライパン