

スパゲティのサラダ

材料 (4人分)

スパゲティ	200g
ツナの缶詰	小1缶
黒オリーブ	10粒
オリーブ油	45cc
レモン汁	1個分
ケツパー	大さじ1
パセリ(みじん切り)	適量
塩・こしょう	少々

A

┃アンチョビ(みじん切り)	小さじ1
┃にんにく(みじん切り)	小さじ1
┃パセリ(みじん切り)	小さじ1



作り方

1. スパゲティを柔らか目に塩茹でし、ザルにあげ水にさらし冷ましてから、オリーブ油(分量外)をふりかけ、からめる。
2. Aのアンチョビ、にんにく、パセリをオリーブ油(分量外)で炒め、冷ましておく。
3. ボウルに1と2を入れて混ぜ、さらに、すべての材料を加えて混ぜ合わせる。
4. 器に盛り、パセリを散らす。

✖️ ・パスタを冷やすと、硬くなるので少し長めに湯がいてあげるとよい。
また、そのまま、冷ますとパスタ同士がくっつくのでそれを防ぐのにオリーブ油をからめてあげる。

所要時間 40分
主な調理器具 鍋、ボウル