

たらこスパゲティ

材料 (2人分)

スパゲティ	160g
たらこ	50g
バター	大さじ2
オリーブ油	大さじ2
酒	大さじ2
大葉	4枚
塩	適量



作り方

1. 大葉をせん切りに、たらこは薄皮から出す。
2. スパゲティを茹でる。
3. 冷たいフライパンにバター、オリーブ油を入れ、弱火にかけバターが溶けて広がったら、スパゲッティのゆで汁大さじ2、酒を加える。
4. 火を消し、たらこを加えてよくあえる。
5. 茹で上がったスパゲティを入れてからめる。
6. 器に盛って大葉をのせる。

所要時間	15分
主な調理器具	フライパン