



※写真はイメージです。

あさりのうま味とにんにくの風味、唐辛子の辛さが絶妙でおいしさ抜群！！

ボンゴレスパゲッティ

材 料 (4人分)

あさり(殻つき)	500g
にんにく	2片
赤唐辛子	1本
大葉	10枚
白ワイン	大さじ3
スパゲッティ	350g
オリーブ油	大さじ4
塩・こしょう	各適量

作り方

1. あさりは塩水につけて砂出しし、殻と殻をこすり合わせて水洗いし、水気をきる。
2. にんにくはみじん切りにし、赤唐辛子は種を除いて小口切りにする。
3. 大葉はせん切りにして水に放し、水気を絞る。
4. 鍋に1と白ワインを入れて蓋をし、あさりの口が開くまで強火で3分程蒸し煮にする。
5. 4の蒸し汁を布巾かペーパータオルでこし、あさりの1/3量は殻つきのままで、残りは身を取り出す。
6. スパゲッティは塩を加えた熱湯でゆでる。
7. フライパンにオリーブ油と2を入れて熱し、6、あさりの身と蒸し汁を加えて手早くからめ、味をみてから塩、こしょうで調味する。
8. 器に7を盛って殻つきあさりをのせ、3を散らす。