

Spaghetti di Farro Aglio olio peperoncino

にんにくと唐辛子のファッロスパゲッティ



【材料】(1人前)

にんにく 1片

赤唐辛子 お好み

オルチョサンニータまたは

アサクラオイル 大さじ2~

ファッロのスパゲッティ 100g

塩 少々

下ごしらえ

- ・赤唐辛子は種ごとはさみで細かくしておく

【作り方】

- 1) 2リットルのお湯を用意する(2リットルで200gまでOK)
- 2) 沸騰したらティースプーン1杯の塩を加える
(パスタを茹でている間に)
- 3) フライパンににんにくの丸ごとを潰したものとオルチョまたはアサクラオイルを入れ弱火でオイルを温める にんにくを焦がさないようにし風味がでたら火を止めてパスタがゆだるのを待つ
- 4) ゆだったらにんにくオイルの火をつけ、パスタをざるにとりすばやくフライパンに広げるようにし、てばやくにんにくオイルにからめる(30秒以内)
- 5) さらに盛り付け唐辛子の刻んだものをそえる

パスタをにんにくオイルに合えるときにイタリアンパセリのみじんぎりを加えてもよい