

Spaghetti alla primavera

春味のパスタ



【材料・2人分として】

竹の子の水煮	少々
きぬさや	8ヶ
あさり	最低10粒
赤唐辛子	1本
にんにく	1片
オルチョサンニータ	
	大さじ3
塩	少々
スパゲッティ	180g
パスタ茹で用塩	適宜

【作り方】

塩味パスタの基本的な作り方です

- 1) 竹の子の水には少々厚めにスライスしておく
- 2) フライパンにオルチョサンニータ、ニンニクをつぶしたもの、赤唐辛子を入れたら火をつける
- 3) 弱火でじっくりニンニクの香りを出しオイルにニンニクの旨みをだす
- 4) ニンニクのいい香りがしてきたら竹の子を加え（よく水をきった）崩れぬように炒める
- 5) 続いてアサリを加え、ふたをして3分ほど待つ
- 6) 貝が開いたらふたを取り、パスタのゆで汁をお玉半分加え、数秒煮たさせる
- 7) スープの塩加減を見て、丁度よい味に調整する
- 8) スパゲッティ用のお湯に塩1%を入れ（お湯の1%）スパゲッティをアルデンテに茹でる最後に絹さやも加えて同時にゆでるようにする
- 9) ざるに取り、先ほどの春味ソースに麺を加える。全体によくあおって（フライパンを揺らしてスープを麺にからめる（出来なければ箸でよく混ぜる）
- 10) 皿に盛り付ける

他の春野菜としてアスパラ、山菜、春キャベツ、菜の花などなんでもよい