

TARAKO Spaghetti

たらこスパゲッティ



【材料】2名分

たらこ	中1腹
オルチョサンニータ	大さじ2
レモン	1/2個
アサクラパスタ	
(写真はカムット小麦のスパゲッティ)	
	160g～
水(パスタ用)	2リットル以上
塩	お湯の0.5%

【つくり方】

- 1) たらこは皮から卵を取り出し大きめのボールに入れておく
- 2) オルチョサンニータを加えたらことよく混ぜる
- 3) レモンを絞り味をみながら少しずつ加えて好みの味に調整する
- 4) お湯を沸かし(160gで約2リットル以上)沸騰した中に塩をお湯の0.5%加える(2リットルで10gの塩)
- 5) パスタを投入し、スパゲッティなら沸騰してから8分ゆでる
- 6) 少し早めに麺の固さを確認しアルデンテならざるにあける
- 7) 手早くたらこソースに加えてよく箸であえる
- 8) 皿に盛り付けレモンのスライスを添える

※辛子明太子でもOK,麺を混ぜたときにイタリアンパセリのみじん切りを加えてもよい