



## Spaghetti con funghi Shitake

### スパゲッティ・椎茸ソース



#### 【材料】

生椎茸	6枚
にんにく	1片
イタリアンパセリ	適宜
※アサクラ EVO	大さじ2〜
※コンチェントラートデルマーレ	小さじ2/3
水	適宜

※アサクラパスタ 70g  
動画はカップelli小麦のスパゲッティーニ

(※印はアサクラアイテム)

YouTube／アサクラ CHANNEL VOL. 124 ライブクッキングより

#### 【作り方】

- 1) 椎茸はよごれていたらぬれタオルでふき取り洗わない
- 2) 石づきを取りスライスする
- 3) にんにくもスライスする
- 4) イタリアンパセリは洗って水気を拭きみじん切りする
- 5) フライパンに EVO とにんにくを入れて火をつけ低温でにんにくの香りを出す
- 6) 椎茸、コンチェントを加えて足りなければ EVO も足して炒める
- 7) 途中焦げ付きそうになったら少々の水を加えて椎茸の味が出るまでしっかり炒める
- 8) 水をひたひた目に加え蓋をして1分程蒸し煮してしっかり中まで火を通す
- 9) 火を止め、粗熱を取ってからフードプロセッサに入れて粉砕する
- 10) 細かいキューブ状になったら OK (決してやり過ぎない)
- 11) スパゲッティは 0.5%の塩分濃度でアルデンテにゆでる  
※ファッロスパゲッティ・スパゲッティーニの場合は箸でかき混ぜすぎないようにする
- 12) ゆで上がったらボウルにスパゲッティを入れ、椎茸ソースを好みの量、EVO も加え、イタリアンパセリも加えてよく和える  
(火はつけないでよい)
- 13) 全体にソースが回ったら皿に盛る