



Spaghetti con Nori (alghe)

海苔のスパゲッティ



【材料】(1人分)

※好きなアサクラパスタ (ロング)
70g〜

(写真はファッロスパゲッティ)

パスタゆで用・コンチェントラートデルマーレ

板海苔 半分〜

※アサクラ EVO 大さじ 1 弱

にんにくみじん切り 1/2 片

醤油 少々

※印はアサクラアイテム

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.159 (ダイジェスト)
vol.67 (フルレクチャー)

【作り方】

- 1) 鍋に沸騰した湯を用意し湯に対し 0.5%のコンチェントラートデルマーレを入れる
(最低 1.5ℓのお湯に 7.5gの塩)
- 2) パスタを入れ、しなったら箸で中に全部入れ、くっつかないようにお湯の中で箸でほぐす
(パスタを茹でている間に)
- 3) 海苔は粉々に砕いておく (湿気ないように乾いた容器に入れておく)
- 4) にんにくは粗みじん切りにしておく (臭みが出ないようにたたき切らないようにする)
- 5) パスタがアルデンテにゆで上がったたらざるにとりボールに入れる
- 6) 手早く EVO を回しがけし箸でよく和える
- 7) にんにくと醤油をほんの少し加え全体によく合わせたら飾り用に少し残し海苔を加えて更に和える
- 8) 全体がよく混ざったら皿に盛り残りの海苔を上からあしらう

※お好みでシソの葉の千切りを加えてもおいしい

※パスタは好きなアサクラパスタのロング麺で応用が可能