



Spaghetti vongole e cima di rapa

あさりと菜の花のスパゲッティ



【材 料】1 人前

(砂出し処理)

あさり	5~6 粒
水	適宜
※コンチェントラートデルマーレ	水の 3%

にんにく	1/2 片
※アサクラ EVO	大さじ 2
水または白ワイン	少々
※ガルム	小さじ 1/2

※アサクラパスタ (動画はカッペッリ 1.6 mm)
70g

※はアサクラアイテム

※コンチェントラートはアサクラお勧めのお塩

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.188

つくり方

(あさりの下処理)

- 1) あさは買ってきたらパックから出し水を入れたボウルの中で貝と貝をやさしくこすり合わせるように洗う
- 2) バットにあさりを入れ貝の口がぎりぎり被るぐらいの水を入れる (水の量を量る)
- 3) 水の量の 3% のコンチェントを入れ上から新聞紙を 2 重にして覆い一晩おく
- 4) 砂や汚れがよく出たら水を捨てて貝をさっと洗い流す

(あさりと菜の花のスパゲッティ)

- 1) にんにくをみじん切りする
- 2) フライパンににんにくを入れにんにくが被る量の EVO を入れ点火し弱火でにんにくの旨みと香りを出す
- 3) あさりと菜の花を入れ、水少々も加え蓋をし中火で沸騰したら少し火を弱くし貝があくまで蒸し煮する
- 4) 貝が開いたらスープの味をみてガルムをお好みの量加えて味を調べておく
(パスタがゆで上がるまで火を止めて蓋をはずしておく)
- 5) アサクラパスタのスパゲッティを 0.5% の塩分濃度のお湯でアルデンテに茹でる
- 6) ゆで上がったらあさりのソースにパスタを加え EVO を足して強火で和える
- 7) 皿に盛る