



Pasta con tonno e prezzemolo

ツナとイタリアンパセリのパスタ



【材料】1人前

ツナ缶	1/2
イタリアンパセリ	お好みの量
にんにく	少々
※アサクラ EVO	大さじ1
※コンチェントラートデルマーレ	少々
※アサクラパスタ (ショート)	70g〜
動画はカッペッリ小麦フジリ使用	
※野生のオレガノ	少々

※印はアサクラアイテム

※コンチェントラートデルマーレはアサクラお勧めの塩

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.196

【作り方】

- 1) イタリアンパセリはよく洗って水気をきってから粗みじん切りする
- 2) にんにくはつぶさないよう粗みじん切りする
- 3) ボウルにツナを入れてほぐし、イタリアンパセリ、にんにく
EVO、少々、のコンチェントで味付けする
- 4) アサクラパスタは0.5%の塩分濃度のお湯でアルデンテに茹でる
※カッペッリのフジリは茹でムラのないようにしっかり茹でる (約10分)
- 5) パスタがゆで上がったらざるに取り水気をしっかりきる
- 6) ボウルのソースにパスタを入れてよく混ぜる
- 7) 皿に盛り、あれば野生のオレガノをしごきながら散らし風味付けする