

Linguine con Ostriche

牡蠣のスパゲッティ

【材料】 1人分



牡蠣（中位）	5 ケ〜
コンチェントラートデルマーレ （アサクラお勧めの塩）	小さじ 1/6
にんにく	1/2 片
水	大きじ 2〜
白ワイン	大きじ 2〜
アサクラ EVO	大きじ 1
ガルム	2 滴
アサクラスパゲッティ	70g〜
イタリアンパセリ	少々

※EVO はエキストラバージンオリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol 43 より

【作り方】

- 1) 牡蠣は剥き身で購入したもの、または殻から取り出したものを3%の塩分濃度の水で2回ほど洗いざるにとり水けをきる
※真水で洗いすぎると水っぽくなるので注意
- 2) 蓋つきのフライパンに水とにんにくの潰したものを入れ沸騰させる
- 3) 牡蠣を加え上から塩をふり中火で沸騰させる
- 4) 端でかき混ぜながら再沸騰を確認したら白ワインを加え蓋をして中火よりやや弱火にし1〜2分程蒸し煮する
- 5) 蓋をとり汁気を味見して味を調える（少し塩辛いぐらい）
- 6) リングイネは0.5%の塩分濃度のお湯でアルデンテに茹で5)に加えてよく混ぜる
- 7) EVO も加えさらに混ぜ、お好みでガルムを数滴たらしてまぜる
- 8) イタリアンパセリも加えたら皿に盛る
※お好みでレモンを絞って加えてもおいしい