



Spaghetti con pomodorino fresco

スパゲッティ・ポモドーロ（フレッシュトマト編）



【材料】 1名分	
ミニトマト	5〜6粒〜
にんにく	中 1/2片
※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 1/4 (アサクラお勧めお塩)
バジル	適宜
※アサクラパスタ	70g (動画はカップペリ 1.6mm使用)
茹で用塩	1.5ℓに 7.5g
※印はアサクラアイテム	

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.65 より

【つくり方】

- 1) ミニトマトのヘタを取り洗ってからナイフで切り込みを入れて軽く手でつぶす
- 2) にんにくはみじん切りする
- 3) フライパンににんにく、その分に必要な最低限の EVO（大さじ 1 程度）を入れて火をつける
- 4) 低温でゆっくりにんにくの香りを出す
- 5) 続いてトマトの果肉だけとコンチェントも加え木べらでじっくり炒める（低温）
- 6) 果肉がくたくたになるまで炒めたらバジルの枝ごとと残りの果汁を加える
- 7) 少し強めの火にして 1 分程さっと煮立ててできあがり（塩味を確認し調整する）
- 8) アサクラスパゲッティは 0.5% の塩分濃度のお湯でアルデンテに茹でる
- 9) ゆで上がった先ほどのソースに加えて強火でフライパンの中でソースとよくからめる
- 10) 皿に盛りバジルの葉をあしらう
※ミニトマトが間違いなくおいしくできるが 8 月の完熟トマトでも OK
その場合はトマトを大きめの角切りに切って同じように加熱する