



Spaghetti alle vongole macchiate

スパゲッティ・ボンゴレマッキアーテ (あさりのスパゲッティ)



【材料】(1人前)

あさり (砂抜き)	中粒 5～
にんにく	1/2 片
※丘の上のポモドリーノ (実だけ)	5～6 粒～
※アサクラ EVO	大さじ 1 強
※野生のオレガノ	少々
※アサクラパスタ (ロング)	
動画はカップペリスパゲッティーニ	70g
※コンチェントラートデルマーレ	適宜

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL.92 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) あさりはよく洗い 5%の塩分濃度の水で砂抜きしておく
- 2) よく洗ってざるにとる
- 3) フライパンにスライスのみじんぎり、EVO を入れて火をつけて弱火でじっくり香りをだす
- 4) いい香りがしてきたら丘の上のポモドリーノの実だけを入れフォークで軽くつぶして炒める
- 5) コンチェントを少しだけ加えて全部崩れなようさと炒める
- 6) あさりを加えパスタのゆで汁も少々加え蓋をして蒸し煮する
- 7) あさりの殻が開いたら (3～4 分) ソースの味をみて塩味を調べておく (火を止める)
- 8) スパゲッティーニは 0.5%の塩分濃度のお湯でアルデンテに茹でる
- 9) ゆで上がったら先ほどのソースに火をつけスパゲッティーニを加え強火で和える
- 10) 皿に盛り野生のオレガノをあしらう

※Macchiate (マッキアーテ) とはシミのこと。白いボンゴレ (あさり) のソースにトマトでシミをつける、
という意味