

TARAKO Spaghetti

たらこスパゲッティ



【材料】2名分

たらこ	中 1 腹
オルチョサンニータ	大さじ 2
レモン	1/2 個
ロングパスタ	160 g 〓
水 (パスタ用)	2 リットル以上
塩	お湯の 0.5%

【つくり方】

- 1) たらこは皮から卵を取り出しボールに大き目の
- 2) オルチョサンニータを加えたらことよく混ぜる
- 3) レモンを絞り味をみながら少しずつ加えて好みの味に調整する
- 4) お湯を沸かし (160 g で約 2 リットル以上) 沸騰した中に塩をお湯の 0.5% 加える (2 リットルで 10 g の塩)
- 5) パスタを投入し、スパゲッティなら沸騰してから 8 分ゆでる
- 6) 少し早めに麺の固さを確認しアルデンテならざるにあける
- 7) 手早くたらこソースに加えてよく箸であえる
- 8) 皿に盛り付けレモンのスライスを添える

※辛子明太子でも OK, 麺を混ぜたときにイタリアンパセリのみじん切りを加えてもよい