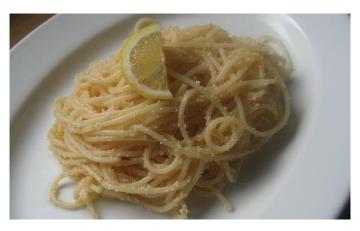
## **TARAKO Spaghetti**

## たらこスパゲッティ



## 【材料】2名分

塩

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 160g~
水 (パスタ用) 2 リットル以上

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