



Ajullo (funghi e gamberetti all'olio)

えびとマッシュルームのアヒージョ



【材料】2名分

マッシュルーム	3～4個
殻付き天然えび(むきえびでも)	中6尾～
にんにく	1片
赤唐辛子	1本
※アサクラ EVO	80ml
※塩	小さじ1/3
※アンチョヴィフィレ	大きめなら半身
バケット	適宜

※印はアサクラアイテム
※の塩はアサクラのおすすめ塩
コンチエントラートデルマーレ

YouTube／アサクラ CHANNEL VOL. 130 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) えびは殻付きのまま洗って尻尾だけ残して殻をむいて背ワタを取る
- 2) マッシュルームは腐葉土などをぬれタオルで取り除き（洗わない）縦に半分に切る
- 3) えびとマッシュルームをバットに入れ分量の塩を振り揉みこんでおく
- 4) にんにくはスライスする
- 5) 浅い鍋またはフライパンに EVO とにんにく、赤唐辛子、アンチョヴィを入れて火をつける
弱火でゆっくりアンチョヴィを溶かしにんにくの香りを出す
- 6) マッシュルームを加えて蓋をして3分程火を通す（途中ひっくり返す）
- 7) マッシュルームに火がだいたい通ったら、えびを加えて蓋をして
さらに2分程煮る（途中えびをひっくり返す）
- 8) えびに完全に火が通ったら器にうつしバケットを添える