



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人分)

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	5 ~ 6 粒 ~ (実だけ)
※アサクラ EVO	大きじ 1 強
※野生のオレガノ	少々
※アサクラパスタ (ロング)	70g
※塩	少々
パスタゆで汁	お玉半分 ~

※印はアサクラアイテム

※塩はアサクラおすすめの

コンチェントラートデルマーレ

YouTube / アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.233 (ダイジェスト)
vol.92 (フルレクチャー)

【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) にんにくはみじん切りしておく、丘の上のポモドリーノはフォークで軽くつぶしておく
- 4) フライパンにみじんぎり、EVOを入れて火をつけて弱火でじっくり香りをだす
- 5) いい香りがしてきたら丘の上のポモドリーノを加えコンチェントを少しだけ加え炒める
- 6) 実がぜんぶ崩れなようさっと炒める
- 7) あさりを加えパスタのゆで汁も少々加え蓋をして中火よりと弱火の中間で蒸し煮する
- 8) 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)
- 9) 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
- 10) ゆで上がったな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
- 11) 皿に盛り野生のオレガノをあしらう

※Macchiate (マッキアーテ) とは染み・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