



Spaghetti aglio e olio e alici

素パスタ・アンチョヴィ風味



【材料】1人分

アサクラパスタ

※スパゲッティーニ 1.6 mm 70 g

※塩 適宜

にんにく（スライス） 4～5 枚分

※オルチョアンチョヴィフィレ 1～1.5 フィレ

※アサクラ EVO 小さじ 1

イタリアンパセリ 適宜

※印はアサクラアイテム

※アサクラお勧め塩／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. 260

【作り方】

- 1) アサクラパスタの（動画は）スパゲッティーニ 1.6 mmは 1.5 リットルのお湯に 0.5%の塩を入れてアルデンテにゆでる
- 2) にんにくは繊維をつぶさないように粗みじん切りする
- 3) イタリアンパセリも粗くみじん切りしておく
- 4) フライパンににんにく、アンチョヴィ、EVOをひたひた入れ点火する
- 5) 弱火でゆっくりアンチョヴィを溶かし、溶けたら火を止めておく
- 6) パスタが茹で上がったならフライパンに入れ、強火でソースを絡める
- 7) EVOとイタリアンパセリの一部を加えたらさらによく和える
- 8) 皿に盛り、残りのイタリアンパセリをあしらう