



Penne con crema e alici

アンチョビクリームのパンネ

【材料】1人前



アサクラパスタ
カッペッリ小麦のパンネ 50g
塩 適宜
(お湯の量の0.5%)

※オルチョ・アンチョヴィフィレ 大1フィレ
※アサクラ EVO 少々
生クリーム 大さじ3
黒コショウ 少々

※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.262

【作り方】

- 1) アサクラパスタの（動画は）カッペッリ小麦のパンネは0.5%の塩分濃度のお湯でアルデンテにゆでる
- 2) フライパンに、アンチョヴィと少々のEVOを入れ点火、弱火でゆっくり温めアンチョヴィが全部溶けるまで待つ
- 3) 全部溶けたら生クリームを加え全体を合わせて塩味をみて調える
- 4) パンネが茹ったら湯切りする
- 5) アンチョヴィクリームのフライパンを点火し、パンネを加え時々混ぜながら2～3分ソースの中で煮るようにしソースに濃度をつける
- 6) 十分にソースに粘性が出たら皿に盛り付ける
- 7) お好みで黒コショウを添える