



Spaghetti con Nori (alghe)

海苔のスパゲッティ・改訂版



【材料】(1人分)

※アサクラパスタ (ロング)

サラゴッラスパゲッティーニ使用 70g

パスタゆで用の塩 (コンチェントラートデルマーレ)

海苔 1枚

※アサクラ EVO 20g(大さじ2弱)

にんにく 大1

醤油 10g(小さじ2)

※印はアサクラアイテム

【作り方】

- 1) 鍋に沸騰した湯を用意し湯に対し0.5%の塩を入れる
(最低1.5ℓのお湯に7.5gの塩)
- 2) パスタを入れお湯につかった部分は箸でほぐしくつつかないようにする
しなったら上に出た部分を箸でお湯の中に入れくつつかないようにほぐす

(パスタを茹でている間に)

- 3) 海苔は小さく砕いておく (湿気ないように乾いた容器に入れておく)
- 4) にんにくはみじん切りにしておく (臭みが出ないようにたたき切らないようにする)
- 5) 後でスパゲッティーニも入れるので全部入る大きさのボウルに
EVO・醤油・にんにく・海苔の一部を入れ混ぜておく
- 6) パスタがアルデンテにゆで上がったたら、ざるにとりソースのボウルに入れる
- 7) ゴムベラで手早く全体を混ぜ、ソースが均一にからむようにする
- 8) 皿に盛り残りの海苔を上からあしらう

※パスタはお好きなアサクラパスタのロングパスタ (スパゲッティ・スパゲッティーニやリングイネ)

またショートパスタ (ペンネ) でも応用が可能