



フェンネルといわしのソーススパゲッティ

フェンネルの甘い香りといわしの味わいがベストマッチ シチリアの伝統料理いわしのパスタです。少し太めのパスタとフェンネル、炒ったパン粉で香り高いパスタに仕上がります。

使用商品

フェンネルといわしのソース

(2人分)

- ・スパゲッティ.... 200g
- ・いわしのソース.... 190g
- ・パン粉.... 大さじ2

材料 ・オリーブオイル.... 適量

(1)水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間通りにゆでる

(2)いわしのソースをフライパンで温める

(3)パン粉を別のフライパンできつね色になるまで炒める

(4)(2)にパスタとゆで汁を少々加え器に盛りつける

手順 (5)最後にパン粉を全体に振りかける