



ボンゴレロッソ

ボンゴレをトマトベースに。魚介が引き立ちます。イタリアンレストランで人気が高いボンゴレ。地中海沿岸の街、ナポリで誕生したとされています。やはり海に近い所の海鮮料理はいいですね。上質のあさりを使えば、家庭でもレストランの味を愉しめます。あさを白ワイン蒸しにしてトマトソースを加え、そこにゆがいたパスタを入れて絡めて作る、おいしいボンゴレロッソのレシピです。ボンゴレロッソとは、トマトソースを使ったあさりのパスタのことでボンゴレがあさりで、ロッソが赤という意味です。

使用商品

- ・ #9 スパゲッティーニ 1.55mm 500g
- ・ フロット アンチョビフィレ ひまわり油漬
- ・ フェルーチェ なめらかトマト

(2人分)

- ・ スパゲッティーニ200g
- ・ あさり(砂抜きしておく).... 1パック
- ・ 白ワイン.... 100ml
- ・ にんにく(みじん切り).... 1かけ
- ・ オリーブオイル.... 適量
- ・ 鷹の爪(種を取り除く).... 1本
- ・ なめらかトマト.... 390g
- ・ アンチョビフィレ(刻む).... 2枚
- ・ パセリ.... 適量

材
料

- (1) フライパンにオリーブオイル、にんにく、アンチョビを入れて炒め、砂抜きをしたあざりと白ワインを加え蓋をする
- (2) あざりが開いたら一度別の器に取っておく
- (3) (2)になめらかトマトを加え5分ほど煮る
- (4) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティーニを表示より2分短めにゆでる
- (5) (3)のソースにスパゲッティーニを加え2分ほどソースを吸わせる
- (6) フライパンにあざりをもどし器に盛りつける
- (7) 仕上げにパセリ、オリーブオイルを散らす

手
順