



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。あさり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、砂抜きをしたあさりと白ワインを加え蓋をする
- (2) あさ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) フライパンにあさ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