



ユナイテッド・イタリア スpagetti トマトソース

レモンが爽快なパスタです。ちょっと大人なおしゃれパスタ イタリアならではの素材（トマト、レモン、アンチョビ、パルメザン、ニンニク、バジル）をすべて混ぜ合わせるスパゲッティ。

使用商品

- セナトーレ・カッペッリ スパゲッティ
- エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- スパゲッティ …… 200g
- アンチョビフィレ …… 1枚
- レモン …… 1個
- バター …… 25g
- オリーブオイル …… 適量
- 粉チーズ …… 適量
- なめらかトマト …… 390g

**材
料**
パン粉 …… 20g
にんにく、バジル …… 適量

- たっぷりのお湯に1%の塩を入れ、スパゲッティを表示時間ゆでる。
- フライパンにオリーブオイル、みじん切りのニンニク、アンチョビフィレ、バターを入れて混ぜてパスタソースを作る。バターが溶け始めたらすぐに、短冊状に切ったレモンの皮とパスタのゆで汁2杯を加える。
- スパゲッティを②に加え、1分ほど炒めます。スプーン一杯のパルメザンチーズで仕上げる。
- なめらかトマト、ニンニク、バジル、油を入れたフライパンで炒める。表面がグツグツとなり始めたらすぐに火から下ろします。クリーム状になるまで、トマトとパン粉を水80mlで混ぜる。
- お皿の底にトマトピューレソースを敷き、その上にスパゲッティを乗せる。レモンの皮とバジルの葉を添えて完成。