



ユナイテッド・イタリア スパゲッティ 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…… 200 g
- ・ 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** ・ パン粉 …… 20g
- 料** ・ にんにく、バジル…… 適量

- ① 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。
- ② 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ずぐに、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。
- ③ 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。
- ④ 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ず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。

- 手** ⑤ 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
- 順** 皮とバジルの葉を添えて完成。