



レモンとシラスのスパゲティ

レモン×しらす×大葉の絶妙なハーモニー シチリアの風を感じるさわやかなレモンの香りと、しっとりとしたシラスの旨味が感じられる春夏におすすめのパスタです。大葉の爽やかな風味がよく合います。

使用商品

- #9 スパゲッティーニ 1.55mm 500g
- リモーネ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- スパゲティーニ 160g
- にんにく(みじん切り) 1/2片
- レモンオイル 適量
- しらす(釜揚げ) 200g
- 大葉(千切り) 6枚

材
料

- バター 10g
- レモンスライス 2枚

手
順

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フライパンにオリーブオイルとにんにくをいれて弱火で香りを出す

③2にしらす(半量)とゆで汁50mlとバターを加え、ゆでたパスタを加え混ぜ合わせる

④器に盛りつけ、残りのしらすをのせたらレモンオイルをたっぷりとかけ、大葉、レモンスライスを添える