



ロメスパ・ジャポネ（しそ風味）

焼きスパゲッティ。男めしです「ロメスパ」という言葉をご存じですか？最近、テレビや雑誌、ネット上で話題になっているガッツリ系スパゲッティです。安くてボリュームたっぷりで美味しく食べる。ロメスパはもちりとした太麺をしっかりと炒めて、濃厚な味を絡めて出す「焼きスパ」になります。「路麺のスパゲティ」略して「ロメスパ」と言われるようになりました。麺は太め、ゆでた麺を使って「安い・旨い・早い」を実現した男飯を絵にかいたようなレシピです。

使用商品

- ・ #8 スパゲッティ・リストランテ 1.75mm 500g
- ・ エクストラ ヴァージン オリーブ オイル チェラスオーラ
- ・ フェルーチェ ざくざくトマト

(2人分)

- ・ スパゲッティ....300g
- ・ にんにく(みじん切り)...1かけ
- ・ オリーブオイル...適量
- ・ 卵....1個

A

- ・ 豚バラ....50g
- ・ むきえび....50g
- ・ ざくざくトマト.....1/2
- ・ 小松菜....30g
- ・ 玉ねぎ....30g

材料 ・大葉(千切り)....10枚

- (1) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを表示より2分長くゆでたら10分置く
- (2) フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ香りを出す
- (3) Aを加えよく炒める
- (4) パスタを加え焼き目が少しくまで炒める
- (5) 大葉を加えて和え、塩こしょうで味を調える

手順 (6) さらに盛りつけ目玉焼きを載せる