



基本のボンゴレ・ビアンコ

シンプルだからこそ美味しい！本格ボンゴレビアンコ カンパニア州ナポリ発祥の伝統的なボンゴレビアンコ。新鮮なあさりの旨みが溶け込んだ白ワインソースで、アルデンテのスペゲッティを豪快に絡めて。ナポリの海の味をご家庭でご堪能ください。

使用商品

#9 スペゲッティーニ 1.55mm 500g

(2人分)

- ・スペゲッティ 200g
- ・あさり（砂抜き済み） 300g
- ・オリーブオイル 大さじ3
- ・にんにく 2片（スライス）
- ・赤唐辛子（輪切り、種を除く） 1本（好みで）
- ・白ワイン 100ml

材料 ①パセリ（みじん切り） 大さじ2
②塩 適量

①水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表記の時間から1~2分短めにゆでてアルデンテにする。

②フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、にんにくと赤唐辛子を加えて香りが出来るまで炒める。

③あさりを加え、白ワインを注ぎ、塩を振る。蓋をして2~3分、あさりの殻が開くまで蒸し焼きにし、一旦あさりは取り出す。

④ゆで上がったパスタをフライパンに移し、あさりの汁と混ぜ合わせる。

手順 ⑤火から下ろし、あさり、みじん切りのパセリを振りかけてから、塩と黒こしょうで味を調える。