



## 基本の塩スパゲッティ

---

このままで美味しい!巷で話題の「ストイックな塩パスタ」。作り方はとっても簡単!オリーブオイル、ニンニク、塩、ブラックペッパー、そしてパスタをゆでたお湯を少し加えて仕上げるだけ。素材の力で驚くほど美味しい一皿が完成しますよ。ストイックな身体作りを応援します!

## 使用商品

---

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

(2人分)

- スパゲッティ...200g
- にんにく (みじん切り)...1片
- オリーブオイル...適量
- 塩...適量

**材料**    • レモン汁...適量    • パセリ...適量

- 
- (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、にんにくを入れて炒める
  - (3)塩、レモン汁で味を調える
  - (4)ゆでたパスタを加え、混ぜ合わせたら完成

**手順**    (5)レモンオイルやパセリを飾っても◎