



枝豆とちりめんじゃこのペペロンチーノ

夏におすすめの和風ペペロンチーノ 枝豆のぱりっとした食感と、ちりめんじゃこの塩味がアクセントの和風ペペロンチーノ。にんにくと鷹の爪の効いたオリーブオイルが、和の食材をイタリアンに仕上げる絶品の組み合わせです。暑い夏の日にも食べやすく、おもてなしにもぴったり。手軽に作れるので、普段の食卓からちょっと特別な日まで、幅広くお楽しみいただけます。

使用商品

#9 スパゲッティーニ 1.55mm 500g

(2人分)

- ・スパゲッティーニ 200g
- ・オリーブオイル 適量
- ・にんにく（みじん切り） 1片
- ・鷹の爪（輪切り） 少々
- ・ゆでた枝豆 200g ※半分をさやから外しておく
- ・粉チーズ 適量
- ・塩 適量

材料 ちりめんじゃこ 大さじ4
ブラックペッパー 適量

- ①水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティーニ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、鷹の爪を入れ、弱火で香りが出たらさや付きの枝豆と塩を加え焼き色がついたら皿にとっておく。
- ③ ②にスパゲッティーニ、ゆで汁少々、枝豆、粉チーズを入れ、よく混ぜ合わせ、塩で味を調整する。
- ④器に盛り、さや付きの枝豆、ちりめんじゃこ、ブラックペッパー、オリーブオイルをかける。

手順