



釜たまスパゲッティ

とろ〜り卵で仕上げる、絶品和風パスタ 在宅ワークや忙しい日のランチにぴったりの、究極の"ずぼら飯"レシピ。フライパン、または鍋ひとつで手軽に作れて、温泉卵のとろみとめんつゆの旨みがスパゲッティにしっかり絡む、クセになる美味しさです。お好みで小ねぎを散らせば、香りと彩りもプラス。シンプルなのに満足感たっぷりの一皿を、ぜひお試しください。

使用商品

#8 スパゲッティ・リストランテ 1.75mm 500g

(2人分)

- ・スパゲッティ 200g
- ・めんつゆ(またはだし醤油) 大さじ2
- ・塩 適量
- ・粗びき黒こしょう 適量
- ・温泉卵 2個

材料 ・小ねぎ(小口切り) お好みで

- (1) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを表記の時間通りにゆでる
- (2) やや深めの器にスパゲッティを盛り、めんつゆ、塩、黒こしょうをかける
- (3) 温泉卵をのせ、ネギを散らす

手順