

今から旬の大粒あさりで作る 【ボンゴレビアンコ】



本々料(2人前)

パスタ	200g
大粒あさり(殻付き)	300g
にんにく	2片
赤唐辛子	1本
白ワイン	80ml
バター	5g
イタリアンパセリの葉	少量
ピュアオリーブ油	小さじ3
E.V.オリーブ油	大さじ3
塩	少量
パスタのゆで汁	50ml



作る時のポイント

- あさりはできるだけ大粒のものを選び、3%の塩水で砂抜きする。
- あさりは塩分を含んでいるので、塩加減は味をみて必要なら加える。
- パスタは硬めに茹で、しっかりとソースを吸わす。
- ワインがなければ、水で代用してください。

- 1 フライパンにピュアオリーブ油とにんにく、赤唐辛子を入れて弱火にかけ、にんにくが淡く色づくまで炒める。
- 2 アサリと白ワインを加え、蓋をしてしばらく火にかける。
- 3 アサリの口が開いたら、パスタの茹で汁を加え、ひと煮立ちさせ火をとめてバターを加える。
- 4 パスタの茹であがりに合わせて③に火をつけ、パスタを加えて混ぜる。パスタにソースを煮含めるように味を乗せる。味をみて必要なら塩を加える。E.V.オリーブ油を加え、ソースにとろみがつくまでぐるぐる混ぜる(乳化させる)。皿に盛って、イタリアンパセリをのせる。