



アスパラとタケノコのアンチョビパスタ

【材料(2人分)】

- REGALO Spaghetti Classico 1.7ミリ ●アスパラガス 4本
- 茹でたタケノコ 60g ●エリンギ 2本 ●木の芽 適量
- アンチョビ 2つ ●にんにく(薄切り) 1かけ
- オリーブオイル 小さじ1 ●白ワイン 大さじ3
- コンソメ 小さじ1 ●塩、ブラックペッパー 適量



あなたを満たす最高の贈りもの



「つくり方」

- ① アスパラガスは根元の硬い部分を切り落としてサッと茹で縦に4等分に切る。タケノコは縦に薄切りにする。エリンギも縦に切る。
- ② お鍋にオリーブオイルとニンニクを入れて火にかけ、香りが出るまで焦がさないように炒める。
- ③ ②の中に、アスパラ、アンチョビ、タケノコ、エリンギを入れて軽く炒める。アスパラは取り出し、置いておく。
- ④ ③の中に、白ワイン、顆粒コンソメを入れてフタをして、蒸気が上がるまで炒める。
- ⑤ 別のお鍋で湯を沸かし塩を入れて、REGALO Spaghetti Classico 1.7ミリを9分茹でる。
- ⑥ 茹であけたパスタとパスタの茹で汁を少々加え、そこに木の芽を散らし、塩とブラックペッパーで味を整える。
- ⑦ お皿に盛り付け、アスパラを天に飾る。

