



【お茶の葉ソースパスタ】



佐藤 純子 (さとう・すみこ) さん

材料 (4人分)

茶がら (1 回いれたもの)	大さじ 4(70g)	< ゆで汁 >	
アーモンド	5 粒	湯	3.5 リットル
にんにく	2 かけ	塩	35g
オリーブ油	70ml		
パスタ (1.6m: ゆで時間表示は 9 分)	350g		
塩	小さじ 1		

手順

- (1) フライパンに、軽く水気をきった茶がらを入れて中火で炒る。  
水分がとんだら、火を止めて取り出す。
- (2) フードカッターにアーモンド、にんにく、茶がら、塩を入れて細かくかくはんする。
- (3) ボウルにオリーブ油、(2) のソースの材料を入れて、よく混ぜ合わせる。
- (4) 鍋に湯を沸かし、塩を入れてパスタを表示時間通りに茹でる。  
今回は 1.6 ミリのパスタを 9 分間茹でる。
- (5) 茹で上がったパスタに (3) のソースを絡めて完成。