



【ねぎのペペロンチーノ】



菊池喜美さん

材料 (2人分)

青ねぎ	150g	水	3 リットル
スパゲッティ (1.6 ミリ)	200g	塩	大さじ 2
にんにく	ふたかけ	オリーブ油	大さじ 2
しらす	40g	しょうゆ	小さじ 1/2
赤とうがらし	1 本	粗びきこしょう (黒)	少々

手順

- (1) ねぎの根元を切り落とし、3 等分に切ります。残り 2 本は小口切りにします。
- (2) にんにくは薄切りにします。スパゲッティは半分に折り、表示時間通りにゆでておきます。ゆで汁はおたま 2 杯分取っておきます。
- (3) フライパンにオリーブ油、にんにく、赤とうがらしを入れ弱火にかけます。香りが出てきたらパスタ (スパゲッティ) のゆで汁を加え、混ぜて、乳化させます。とろみがでてきたらスパゲッティ、麵に見立てたねぎ、しらすを加え、さっと炒めます。全体に火が通ったら、粗びきこしょう、しょうゆを入れ混ぜ合わせます。全体がなじんだら火を止め、器に盛り、ねぎをトッピングしたら完成です。