

あまいえんどうしらすのペペロンチーノ

<< シンプルにスナップエンドウの甘さを味わう季節のパスタ >>



材 料 (2 人分)

あまいえんどう	10 本
パスタ麺	160~170 g
オリーブオイル	100 ml
アンチョビ (みじん切り)	100g
ニンニク (みじん切り)	12g
輪切り唐辛子	10g
しらす	70~80g
粉末だし	3g
しょうゆ	12 ml
大葉	2~3 枚
刻み海苔	適量



作 り 方

- ① たっぷりの湯を鍋で沸かして筋を取ったあまいえんどうを約 1 分サッと茹で、ざるに上げておく。
- ② パスタを麺の細さに合った時間で茹でる。
- ③ 麺を茹でている間にフライパンにオリーブオイル、アンチョビ、ニンニクを入れ、弱火で香り出しをし、火を止めてから輪切り唐辛子を入れる。
- ④ 麺が茹で上がる 1 分前に③のフライパンに着火し、しらす、茹で上がったパスタ、①のあまいえんどうを入れて一気に強火にし、粉末だし、しょうゆを入れてさっと混ぜ合わせたら皿に盛り、大葉、刻み海苔を散らす。

※POINT

フライパンに入れた材料が焦げやすいので、火の強弱に気を付けてパスタ麺はサッと混ぜ合わせる。しょうゆはお好みで少し多めに入れても良いでしょう。