

はなっこりの春色パスタ



調理時間：15分 分量：2人分

材料

- はなっこりー 1袋
- 干し桜エビ 大さじ2
- スパゲッティ（1.6mm） 160g
- 塩 （1リットルの水の1.5%） 15g
- ニンニク 2欠片
- 鷹の爪 1本
- オリーブ油 大さじ3
- 醤油 小さじ1/2

作り方

1. はなっこりーは4cm長さに切る。ニンニクはみじん切りにする。鷹の爪は半分に切り種とワタを取りのぞく。
2. スパゲッティを茹でる。1.5%の塩を入れた湯で、表示時間通り茹でる。残り1分になったらのはなっこりーを加え茹でる。
3. フライパンにオリーブ油、ニンニク、鷹の爪、桜エビを入れ中火にかける。
4. 3に茹で上がった2を湯切りはせずに移す。
5. 強火で加熱しながらすばやく絡める。醤油をかけて混ぜる。

ワンポイントアドバイス

- ・フライパンを温めてからニンニクと唐辛子を入れるとすぐに焦げ付いてしまうので、冷たい状態のフライパンに入れてから火をつけましょう
- ・スパゲッティのゆで汁と油が均一に混ざること（乳化）で美味しいオイルパスタに仕上がります。