



=Coo's Recipes File No.005=

<<<<< バジリコ・スパゲッティ >>>>>

少ない材料で簡単に美味しくできるスパゲッティです。自宅で栽培したフレッシュ・バジルがあるとさらにGood!。

材料

- ・ パスタ
- ・ ニンニク
- ・ 鷹の爪
- ・ バジル
- ・ オリーブオイル

- 1) パスタをゆでる。
- 2) パスタをゆでている間に、お好みの量のニンニクをスライス。我が家では結構多めが人気。
- 3) 鷹の爪半分から1本を薄く輪切りにし、好みの量のバジルをみじん切りにする。
- 4) フライパンにオリーブオイルを多め(パスタ3人前で大さじ5ぐらい)に入れ、スライスしたニンニクと輪切りにした鷹の爪を入れ火を付ける。油が冷えた状態からやるのがポイント。
- 5) ニンニクがきつね色になったら火を止め、ニンニクを取り出す。この時、オリーブオイルはニンニクの香りがついている状態。
- 6) パスタがゆで上がったら、5)のフライパンに火を付け、ニンニクの香りがついたオリーブオイルでパスタを炒める。パスタをフライパンに入れるときにはあまり、お湯切りをしない方がよい。
- 7) 粗塩でパスタに味を付け、バジルを多めにふりかけ混ぜ合わせたらできあがり。粗塩は一人分で軽くひとつまみぐらい。
- 8) パスタをお皿に盛りつけ、5)で取り出したニンニクをふりかけて出来上がり。