

## 【シラスと小松菜のスパゲッティペペロンチーノ】

### ■材料 4人分

・スパゲッティ	320g
・エキストラバージンオリーブオイル	大さじ2
・鷹の爪	1本
・ニンニク	2かけ
・シラス	120g
・小松菜(ざく切り)	1束

### ■レシピ

- ①フライパンにエキストラバージンオリーブオイル、鷹の爪、ニンニクを入れ、弱火でニンニクがキツネ色になるまで火を入れる。鷹の爪は焦げやすいので、黒くなる前に取り出す。ニンニクが色付いたら、火を止め、スパゲッティを茹でるお湯を入れ、ニンニクが焦げるのを止める。
- ②シラス、小松菜の軸の部分をフライパンに入れ、小松菜がしんなりするまで火を入れる。
- ③スパゲッティを表示湯で時間の2分前まで茹でる。フライパンにスパゲッティ、小松菜の葉の部分を入れ、中火で火を入れながら塩(分量外)で調味する。途中、フライパンの中の水が無くなったら、スパゲッティの茹で汁を加える。



### レシピ担当◆工藤 豊

老舗イタリア料理店、町家イタリアンレストランを経て、現在はイタリア食堂910のオーナーシェフ。旬の食材に特化した食事会や、イタリアよりワイナリーの代表を招いてのワイン会などを開催し、様々な食の楽しみを追究。野菜ソムリエpro。

