



2/24(水)

## 春菊でボンゴレヴェルデ

(材料)

あさり  
春菊  
パスタ  
にんにく  
オリーブ油  
白ワイン  
塩  
パルメザンチーズ

- ① パスタは表示時間通りに茹でる。  
(あらかじめ水漬けしておくとも2~3分程で茹で上がる)
- ② あさは砂抜きしてよく洗っておく。
- ③ にんにくはスライス、春菊は細かく切っておく。
- ④ フライパンにオリーブ油、にんにく、白ワイン、②、③を入れ、蓋をして加熱する。
- ⑤ あさりの口が開いたらパスタを加えて和える。
- ⑥ 塩で味を調え、お好みでパルメザンチーズを振って仕上げる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。