
5/13 (金) あさりとズッキーニのワンパンパスタ (今道 康弘さん)

(材料1人分)

A | あさり：100g
| 白ワイン：100ml
| 水：100ml
ズッキーニ：50g
トマト：50g
パスタ（早茹で）：40g
無塩バター：20g

- ① あさりは砂出しをして、殻を洗う。トマトとズッキーニはそれぞれ1cmの角切りにする。
- ② フライパンに A を入れて蓋をし、火にかけて、沸騰させる。
- ③ ②が沸騰したら、パスタを加えて表示時間通りに茹でる。
(パスタの火通りが均一になるように時々混ぜる。)
- ④ ③が2分経ったら、①のズッキーニとトマトを加えて全体を混ぜる。(この時水分が煮詰まっていたら水を加え、水分が多いなら煮詰めて、麺にソースの旨味を吸わせる。)
- ⑤ ④にバターを加え、ソースを乳化させ、器に盛る。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。