

ペペロンチーノお手軽レシピ

なかなか味がきまらない時に「浅漬けのもと」を使います

材料（2人分）

スパゲッティ	200g
にんにく	1片
赤唐辛子	2本
オリーブオイル	大さじ4
イタリアンパセリ（あれば）	大さじ2（みじん切り）
浅漬けのもと	大さじ1~2
胡椒	少し

- ①スパゲッティをゆではじめます。
- ②フライパンにスライスしたにんにくとオリーブオイル、赤唐辛子の輪切りを入れて、中火にかけます。ニンニクがこんがりと揚がったら唐辛子とともに、取り出しておきます。
- ③②のフライパンにスパゲッティのゆで汁を少し加えてとろりとするまで中火で煮ます。
- ④ゆであがったスパゲッティの湯を切って③のフライパンに入れ浅漬けのもとを加えて全体をまぜあわせ、胡椒とパセリのみじん切りをふりかけます。
- ⑤とっておいた揚げにんにくと唐辛子をトッピングして出来上がり。

※具材は工夫次第。

