



特殊な密封
パッケージに
取まっている



小峰水産 貝のエキス入り 調理あさり



ディ・チェコの No.11 スパゲティーニとパスタを
美味しくする塩(イタリア・シチリア島産岩塩)



エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル、黄桜
日本酒、みじん切りガーリック



鷹の爪とその輪切り、パセリはちぎって適量を用意



あさをフライパンに全て出し、日本酒、みじん切りガー
リック、鷹の爪、バターを適量投入し2〜3分加熱する。



スパゲティーニのボイル終わったら、フライパンに投
入する。オリーブオイル、鷹の爪輪切り、パセリのみ
じん切りを加えて加熱しながら攪拌する。



どうだ！どうだ！
ほんと
美味しいよ〜ん

加工済のあさりを使い 美味しいスパゲティーニ

小峰水産 貝のエキス入り 調理あさり 使用

スパゲティーニに調理アサリを使ったソースを絡める。段取りを良くして手際よく作ろう。ソース作りはスパゲティーニのボイルの合間に行う。

最初に用意するものは、15分程度の作業時間と以下の4項目である。

1. 調理アサリ1袋(左上1番目写真)。
2. ディ・チェコのNo.11スパゲティーニとパスタを美味しくする塩(左上2番目写真)。
3. 鷹の爪、パセリ、(左上4番目写真)。
4. 別途エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル、日本酒、みじん切りガーリックを用意する(左上3番目写真)。

スパゲティーニは、80gを7分間ボイルするが、お水は500ml程度に、パスタを美味しくする塩を1袋投入し、お湯がふきこぼれないように、ゆっくり攪拌しながら火力を調整する。

フライパンに日本酒を適当(コップ1/2程度)入れ、調理アサリ1袋をエキスごと全て投入する。鷹の爪を2本程度、みじん切りガーリック、バターを少々追加して、あさりの貝が開くのを待ち2〜3分程度加熱する。

スパゲティーニのボイルが7分過ぎたら、フライパンに入れ、パセリと輪切りの鷹の爪、オリーブオイルを加えて少し攪拌する。最後に盛り付けて終わり。

株式会社 小峰水産 (tel 0299-66-2728 茨城県潮来延方5560) から、ハマグリ、アサリ、シジミなどが、洗浄、砂抜き、過熱済として、加工食品として販売されている。最近では、新鮮なうちに前加工してある食材が増えた。これらのプロセスを自分で行うより、はるかに優れた結果が容易に得られる。長期に保存が効き、便利で大変美味しい。即席で味噌汁などにも使用できる。(お店で販売されているアサリは、長期栄養のない状態が継続しているので痩せているし、旨みも減っていく。おまけに、貝の外側の洗浄は自分で行うしかない)。

ディ・チェコの No.11スパゲティーニは約80g(1人分)。パスタを美味しくする塩(イタリア・シチリア島産岩塩)と共に7分ボイルする。この塩分を追加すると加熱温度が上がる。そして、微妙に美味しいスパゲティーニになる。

日本酒は、美味しい日本酒を選ぶと後々使い道も広い。くどいが、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは、できるだけ品質の良いものを用意しよう。

鷹の爪とその輪切りが必要、残りは再び使う。パセリは、水の入ったコップなどに刺しておくと、数時間で元氣を取り戻す。パセリは全て使い果たそう。