

# 三つ葉

## どっさりパスタ



茹でこぼしの手間なし! あさりの旨みをぜーんぶパスタに吸わせたら、バター醤油で香り付け。仕上げに三つ葉をどっさりのせて、さらに香り良く。しょうゆの量は、お好みで調整してくださいね。



### 準備するもの (2人分)

	三つ葉	約2カップ分
	(2cm長さのざく切り)	(60g)
A	あさり(砂抜きする)	300g
	にんにく(叩いてみじん切り)	1片
	水	350cc
B	バター	20g
	しょうゆ	小さじ1~
	フェデリーニ	140g
	(1.4mmパスタ)	
	塩、コショウ	各少々

### つくりかた

- 1 フライパンにAを入れ、フタをして強めの火にかけ、沸騰させる。
- 2 パスタを半分に折って入れ、煮汁を吸わせながら約6分煮る(途中、混ぜる)。
- 3 水分がなくなったら、Bを加え、味を見て塩コショウで調味し、仕上げに三つ葉を加えてさっくり混ぜれば、完成。



レミの  
オススメ