

コッパとほうれん草のアンチョビパスタ



ingredients (2人分)

- ・ コッパ(スライス) 5枚
- ・ ほうれん草 1束(200g)
- ・ アンチョビ 4枚
- ・ にんにく 1片
- ・ オリーブオイル 大さじ4
- ・ スープ 100cc
- ・ 塩 少々
- ・ パスタ 200g

recipe

1. コッパは細切りにし、アンチョビとにんにくはみじん切りにする。たっぷりの湯でほうれん草を固ゆでしておく。
2. フライパンにオリーブオイルをしき、にんにくを炒め、香りがでたらコッパとアンチョビを炒める。
3. 2にスープと3cmに切ったほうれん草を加え、ひと煮立ちさせる。
4. 別の鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩を少々を入れパスタを固めにゆでる。
5. 3のソースにパスタを入れ、火にかけて、パスタとソースをからめお皿に盛る。
(食べる直前にお好みでパルメザンチーズをかけても美味しくいただけます。)

Yasuyo Kawasaki