

エビとトマトのスパゲティ

材料（2人分）

スパゲティ 160g、エビ（中）6尾、トマト（中）1個、ニンニク1カケ、バジリコ2枚、バター10g、白ワイン50cc、オリーブ油30cc、塩・コショウ適量



作り方

- 1 エビは尾を残してカラを外し、軽く塩・コショウする。トマトは湯むきして種を取り、1cm くらいの角切りにする。ニンニクは縦2つに割り、芽を取る。バジリコはみじん切りにする。
- 2 塩を入れた湯でスパゲティをゆで始める。
- 3 フライパンにオリーブ油とニンニクを入れ、弱火にかける。ニンニクの香りが立ったら、エビを入れて両面をこんがり焼く。ここに白ワイン、トマトを加えて煮詰める。水分が飛んできたら、お玉1杯分くらいのゆで汁を入れ、さっとならめて塩で味を調える。
- 4 スパゲティがアルデンテにゆであがったら、ザルにとってフライパンに入れ、バターを入れてソースとからめる。
- 5 4を皿に盛り、バジリコのみじん切りを散らし、バジリコの葉（分量外）を載せる。

料理のポイント

- 1 スパゲティをゆでる湯は、1リットルに対して10gの塩が適当です。
- 2 アルデンテに仕上げるには、表記よりも1分短い時間で味見して、固さを確かめます。
- 3 ニンニクを炒めるときに、タカノツメを入れると辛みが加わります。タカノツメはほどよいところで取り出します。