

# しらすのオイルパスタ



① プチトマトを半分に切る。



④ 茹であがったパスタを入れて混ぜ合わせる。  
※少し水分が足りなければ(パサッとしていたら)水を少々入れる。



## 材料

しらす.....50g  
にんにく.....1かけ  
プチトマト.....3個  
オリーブオイル.....少々  
イタリアンパセリ.....少々(お好みで)



② 熱したフライパンにオリーブオイル少々、にんにくを入れ(ペンネアラビアータ同様フォークで潰した後)しらすを入れる。



⑤ 混ぜ合わせたら、最後にオリーブオイルを少量加える。盛り付けをして出来上がり!



③ ゆで汁を40ml入れる。半分に切ったプチトマト、お好みで刻んだイタリアンパセリを入れる。



3  
皿目ともなると  
何だか慣れて  
きたわ〜♪

## Point!!

ずばりパスタとは…  
“水分と油分のバランス”  
“旨味と塩分のバランス”  
で美味しさが決まります!



## Point!!

プチトマト以外には角切りにしたトマト、小松菜、豆苗、ズッキーニ(にんにくと同じ段階で炒める)でも美味しく作れます!

## Point!!

←魚介のパスタはアツラガルト(イタリア版しょっつる)を入れると風味が増します! EATALYなどで購入可能です。



## 取材協力

### Capanna

カバンナ

大阪市中央区淡路町2-6-5  
TEL 06-6226-7026

定休日/日曜、第三月曜日  
営業時間/ランチ11:30~14:00  
ディナー18:00~25:00  
ご予算/¥5,000~¥10,000  
(一人当たり)

イルサルトから  
徒歩1分



根岸大輔さん

## 編集後記

全てスタッフが  
その場で美味しく  
頂きました(笑)



経営者とは同時に  
幾つこなせる  
ものである



お仕立て  
予約電話は

090-8599-3213

末廣直通携帯

私は早起き早寝! 毎朝4時に起き、夜は21時には寝ます。その間でしつらいつお電話頂いても大丈夫です! たまにもっと早く寝る時があるのでその際は翌日折り返しさせていただきます。

まで「予約したい!」とお電話ください。ご注文からお渡しまで約5週間いただいておりますが、詳しい期間は上記電話番号までお問い合わせください!

住所

淀屋橋サロン 〒541-0047 大阪市中央区淡路町2-5-8  
船場ビルディング411号室

代官山サロン

〒150-0034 東京都渋谷区代官山町14-6  
レジェンド代官山302号室

オーダー受注会

代官山では毎月オーダー受注会を行いご注文を承っております!

● 次回代官山オーダー受注会

2019/8/30(金)~9/1(日)

ブログ

“経営者専門のスーツ仕立て屋 末廣徳司のスーツ着こなし術” <http://ilsarto.net/blog/>

毎日更新中!

末廣徳司 ブログ で検索してね!