

## 材料・1人分

スパゲティ	80g
生うに	50g
EVオリーブ油	大さじ1
にんにく(粗みじん切り)	小さじ $\frac{1}{2}$ かけ
白ワイン	50cc
トマトの水煮缶	大さじ1
イタリアンパセリ	ひとつまみ
生クリーム	100cc
無塩バター、塩、こしょう	各適量

うにの濃厚な味がパスタにからみつき、とろけるようなまさだ。刺身にもなる新鮮なうにだから、火を入れすぎて、持ち味をそこねては台無しだ。そのためには、パスタのゆで上がりとソースが仕上がるタイミングを合わせる。ちなみにソースにかかる時間は6~7分ほど。

## Spaghetti al Echini 新鮮なうにのスパゲティ

### 作り方

1. スパゲティをゆで始める。
2. フライパンでEVオリーブ油とにんにくを弱火で温め、白ワインを加えて火を強め、アルコール分をとばす。
3. ペースト状につぶしたトマトの水煮缶とみじん切りのイタリアンパセリを加え(写真A)、中火で軽く煮つめる。
4. 生クリームを加え、フライパンをゆすりながら $\frac{2}{3}$ 位迄煮つめ、塩、こしょうで味を調える(写真B・C)。
5. うにを加えたら、ほぐす程度にして無塩バターをひとつまみ、素早く、ゆでたてスパゲティをあえる(写真D・E)。



### Point

- パスタのゆで上がりとうまくタイミングが合わせられないようなら、ソースを4の時点まで準備。パスタがゆで上がる寸前にうにを加えるようにするといい。