

## 生ハムとアスパラガスのペペロンチーノ

### 【材 料（4人分）】

スパゲッティ(1.6mm)	320 g
ニンニク	4片
赤唐辛子	2本分
オリーブオイル	大さじ4
エクストラバージンオリーブオイル	大さじ2～
塩	適量
生ハム	4枚
アスパラガス	6本
プチトマト	8個
マイクロリーフ	適量

## 【作り方】

- ① ニンニクはみじん切り、赤唐辛子は種を取り輪切りにする。  
アスパラガスは下半分の皮をピーラーでむいてから塩ゆでし、6等分にカットする。  
プチトマトは4等分にする。生ハムは適当な大きさにちぎる。
- ② たっぶりの湯を沸かし、塩を入れる。(1%)  
スパゲッティをくっつかないよう放射状に入れ、再び沸騰するまで混ぜる。  
沸騰したら中火にし、フツフツと静かに沸いてる程度の火加減にして、好みの硬さになるまでやさしく茹でる。  
茹で汁はソースに使うので、捨てずにとっておく。
- ③ フライパンにオリーブオイルとニンニクを加え弱火でゆっくり香りを出す。  
途中で赤唐辛子を加え更にじっくりと香りを出し、ニンニクに色が付いてきたら茹で汁を加えなじませる。
- ④ 茹で上がったパスタを③のフライパンに加え、中火にして手早く混ぜ、味をみて足りなければ塩をいれる。  
ソースがしっかりと乳化したら火を止めてエクストラバージンオイルを加える。  
アスパラガスとプチトマトを加えて弱火で温める。最後に味をみて、塩で味を調える。
- ⑤ 皿にパスタを盛り付け、生ハムとマイクロリーフをバランス良く盛り付けて完成。