

# P · R · I · M · V · S

## トリュフのスパゲッティ

時間: 22分

レベル: 初級

材料

4人分

黒トリュフ 80g

ニンニク 1片

アンチョビの塩漬け 1切

PRIMVSエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP 150 g

バジルの葉 10枚

PRIMVSスパゲッティIGP 400 g



準備 10分 + 調理 12分

トリュフをブラシで丁寧にきれいにする。専用の道具でスライスし、シルバーをナイフで切り落とす。バジルの葉と一緒にオイルに入れる。平鍋にPRIMVSエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPを50g入れ、皮付きのニンニクをソテーする。

塩抜きして刻んだアンチョビを加えてとかす。ニンニクを取り除き、パスタのゆで汁をお玉1杯分加える。

大きなオープン鍋を使い、塩を入れたたっぷりの沸騰したお湯でPRIMVSスパゲッティIGPをゆでる。アルデンテにゆでたスパゲッティの水を切り、アンチョビソースとあえ、刻んでPRIMVSエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPに入れてあったトリュフを少量加える。

バジルで風味をつけ、PRIMVSエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPを少量ふりかけ、黒トリュフのシルバーとバジルの小枝で飾る。