

もちむぎパスタでボンゴレ・ロッソ

もち麦をつかった麺には、お馴染みのもちむぎ麺、もちむぎ素麺とあわせて、“もちむぎパスタ”もあります。市販のパスタでは味わえないもちもちした食感があります。

今回は、あさりとトマトをつかったパスタソースを紹介します。

材料（2人分）

もちむぎパスタ	2袋
あさり	200g
玉ねぎ（スライス）	小1個
ホールトマト缶（つぶす）	200g
ベーコン（1cm幅切り）	2枚
にんにく（みじん切り）	ひとかけ
赤唐辛子（小口切り・タネは除く）	1本
お好みで 白ワイン	大さじ1
パセリ	大さじ1
オリーブオイル	大さじ2
塩・コショウ・砂糖	適量
粉チーズ	適量

作り方

- ① 鍋にお湯を沸騰させ、パスタをゆでる。
- ② フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、弱火でじっくり炒め、最後に唐辛子を入れ、ベーコン・玉ねぎを炒める。
- ③ ②にあさりを入れさっと炒め、白ワイン（なければ酒）を入れ、フタをして強火にして、蒸し煮にし、塩コショウする。
- ④ アサリの口が開いたら弱火にし、トマトを加え、酸味が強ければ少し砂糖を足す。
- ⑤ ゆであがったパスタにかけ、パセリ・粉チーズをお好みでかけて、できあがり。

