

アサリと上生身のボンゴレビアンコ*

Marutaka recipe

【材料】

- ・丸高「上生身」200g
- ・剥きアサリ適量
- ・パスタ2人前
- ・簡易ボンゴレビアンコソース2人前

【下準備】

- ① 剥きアサリお好み量に上生身200gをボールで良く混ぜ合わせる。
- ② 混ぜ合わせたすり身（1つ10g程度）をスプーンなどで掬い、ラップで丸く包み、1～2分膨らむまでレンジ加熱する。

【作り方】

パスタの外装に書かれている調理法通りにパスタを茹で、別のフライパンにボンゴレビアンコソースとすり身を和えて、茹で上がったパスタと絡めて完成。

