



## オイルサーディンのペペロンチーノ

調理時間20分

### 【材料 4人分】

スパゲティーニ(1.6mm)	160g
オイルサーディン	100g
クレソン	1束
にんにく	1片
赤とうがらし	1本
塩・こしょう	少々
オリーブ油	適量

### 【作り方】

1. パスタ鍋に水2リットルを沸騰させ、塩大さじ1強(分量外)を入れ、スパゲティーニを加えて約8分固めにゆでる。
2. にんにくをたたきつぶし、赤とうがらしは種を取りのぞく。クレソンはザク切りにする。
3. フライパンににんにく、赤とうがらし、オリーブ油を入れて火にかける。
4. 香りが出てきたらオイルサーディンとゆであがったスパゲティーニを加えて炒め、塩・こしょうで味を整える。クレソンを加えてひと混ぜし、器に盛り付ける。