



ウナギのスパゲティ

調理時間15分

【材料 2人分】

ウナギのかば焼き	1尾
スパゲティ	140g
赤ワイン	1/2カップ
パスタのゆで汁	大さじ2
パルメザンチーズ	大さじ1
A	
オリーブ油	大さじ1
B	
オリーブ油	大さじ1

【作り方】

1. たっぶりの水に塩少々を加えて沸騰させ、スパゲティをゆでる。
2. フライパンにAのオリーブ油を熱し、一口大に切ったウナギを皮目の方から炒める。
3. 赤ワインを加えて2～3分炒める。
4. パスタのゆで汁を加えて2～3分加熱する。
5. スパゲティがゆであがったら、Bのオリーブ油をまわしかけ、4のフライパンであえる。
6. 器に盛り付け、パルメザンチーズをかける。