

## レモン風味のさっぱりパスタ

### 材料 (2人分)

タリオリーニ	200 g
玉ねぎ	1/2個
アンチョビ	4～5フィレ
ケッパー	小さじ2
白ワイン	大さじ4
ミニトマト	8個 (お好みで)
パセリ	適量
レモン汁	適量
スライスレモン	2～4枚
唐辛子	適量
オリーブオイル	適量



### 作り方

1. フライパンにオリーブオイル、唐辛子少々を入れ、火を入れる。
2. あたたまってきたらスライスした玉ねぎ、アンチョビ、ケッパーを入れ、炒める。  
しばらくしたら白ワインを入れてアルコールを飛ばす。
3. さらにミニトマトを入れて、軽く潰しながら炒める。
4. パスタを茹でる。
5. 3にパスタのゆで汁、刻んだパセリを少々加えて、パスタが茹で上がるまで弱火で火を入れる。
6. 茹で上がったパスタを5に入れてあわせる。もたつくようだったら茹で汁を加える。
7. 火を止め、レモン汁を適量加え、味見して好みで塩を入れる。皿に盛り付け、オリーブオイル、刻んだパセリをかけ、
8. 飾りにスライスしたレモンをのせる。