

**材料 2人分**

スパゲッティ(乾)	160 g
アサリ(殻付き)	600 g
しめじ	100 g
にんにく(みじん切り)	1片分
赤唐辛子(2つ切り)	1本
オリーブオイル	大さじ2
白ワイン	大さじ2
パセリ(みじん切り)	大さじ1
バター	10 g
塩	小さじ1/4

**調理時間 30分****作り方**

1. 殻付きのアサリは塩水でよく洗います。しめじは石づきを切り落とし、小房に分けます。にんにくはみじん切りに、赤唐辛子は半分に切って種を除きます。

2. フライパンにオリーブオイルを入れて、にんにく、赤唐辛子、しめじ、アサリの順に炒めていきます。白ワインを加えて蓋をして2分ほど蒸し煮をします。

隣の鍋でパスタを茹でます。

3. 貝が開いたのを確認してから、茹でたスパゲッティと合わせ、バターと塩を加えて調味します。

4. 器に盛ります。パセリを乗せます。

**アドバイス**

◎アサリ、しめじの下準備、それぞれのみじん切りの準備をしてから始めると、スムーズに短い時間で作ることができます。