



技も何もいらない！

スパゲティ アラ ブーロ

by 山田さん

〈材料〉

- ・ パスタ
- ・ バター
- ・ イタリアンパセリ
- ・ お好みで塩



by 中村

〈作り方〉

1 たっぷりのお湯に塩を小さじ1入れて、パスタを茹でる。



2 バターを適量お皿の上で溶かしておく。
もしくはパスタを茹でてる鍋の上にかざしていると溶ける。



3 熱々の麺をお皿に乗せてかき混ぜる。



4 上にパセリを乗せれば完成！



〈シェフのコメント〉

学生時代、原宿のアパートに住んでいた頃、イタリア人のバーを経営していた夫婦と知り合い、教えてもらったレシピ？。

お金もないけど腹が減る私に教えてくれたパスタ。

すぐ腹の減る若者は試してみて、
じゃがいもに塩みたいなものかな？