



学校給食レシピ  
イタリア



ボンゴレ・ビアンコ

あさりを使ったオリーブオイルと白ワインをベースにしたスパゲッティです。イタリア語でボンゴレが「貝」、ビアンコが「白」という意味です。

材料（4人分）

・スパゲッティ	120 g
・あさりの水煮	40 g
・ベーコン	3 枚
・小松菜	1 株
・たまねぎ	小 1 個
・にんじん	小 1/4 本
・にんにく	1 片
（おろしにんにくの場合）	小さじ 1
・白ワイン	大さじ 1
・オリーブオイル	大さじ 1
・コンソメ	小さじ 1/2
・薄口しょうゆ	小さじ 1
・塩	少々
・こしょう	少々
・水	大さじ 2

作り方

- ① スパゲッティをゆでるお湯を沸かしておく。
- ② 材料を切る。  
ベーコン…短冊切り      小松菜…ざく切り  
たまねぎ…薄切り      にんじん…千切り  
にんにく…みじん切り
- ③ フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、低温で焦げないように温め、香りを出す。
- ④ ③にたまねぎ、にんじん、ベーコンを入れ、炒める。
- ⑤ あさりを加え、白ワイン、水を入れてさらに炒め、小松菜を加える。
- ⑥ コンソメ、薄口しょうゆ、塩、こしょうを入れて味を調える。
- ⑦ ①のお湯にゆで塩（分量外）を加え、スパゲッティをゆでる。
- ⑧ ⑦のお湯を切り、⑥のソースに加え、あえて完成。  
※ソースの状態を見て、⑦のゆで汁を加えてもよい。