

※『読むだけで腕があがる料理の新法則』 172ページに入る文章です。
読者の皆様にご迷惑をおかけしたことを心よりお詫び申し上げます。

少し続けていくと、スープが煮詰まりながらオイルとなり、トロリとしてきます。もしも煮詰まりすぎてしまったら、水を足せば問題ありません。

一番大切なのは、フライパンの中で水と油をうまく対流させて、油の分子と水の分子をきれいに並べて手をつないでもらうこと。ここまでくると、少し時間がたっても、水分と油が簡単に分離することはありません。

トロリと乳化してきたら、取り出していたアサリをフライパンに戻し、一度強火にして温度を上げ、再び煮汁を沸騰させます。ここにすかさず熱々のパスタをトングで鍋から上げて投入し、強火のまますばやく混ぜれば、これで完成。

むずかしそうに思うかもしれませんが、ソースは先に乳化させ、火から下ろしておいてもだいじょうぶ。パスタと合わせる直前にアサリを入れて熱くすればOKです。

ボンゴレのポイントは

1 アサリの殻をゆっくり開ける