

アメリマトマトを使用したパスタ

(Arrabbiata)

材料 (1人前)

- ・アメリマトマト 小4個(8等分のくし切り)
- ・パスタ(スパゲティーニ) 1束
- ・エキストラバージンオイル 35cc
- ・鷹の爪(輪切りでないもの) 1~3本
- ・にんにく 1~3かけ(スライス)
- ・岩塩 パスタを茹でるお湯に対して1%の量
- ・シーソルト 適量

作り方

- ① 沸騰したお湯に岩塩を1%の濃度となるよう加え、よく混ぜる。
(塩分計で計測する)
- ② フライパンにエキストラバージンオイルを加え、熱し、鷹の爪を加え、鷹の爪が黒くなるまで炒める。加えてにんにくを入れ炒める。
- ③ ①にパスタを加え、茹でる。(茹で加減はお好みに合わせて)
- ④ ②にアメリマトマトを加え、良く炒め、茹で上がったパスタとゆで汁(75cc程度)を加え、乳化するように混ぜながら良く炒める。
- ⑤ シーソルトを3振り(お好みに合わせて)加え、味がなじむよう混ぜたらお皿に盛り付けて完成。

★アメリマトマトのパスタ★



ポイント

- ◆鷹の爪…普通(1本)、中辛(2本)、大辛(3本)
- ◆にんにくはお好みに合わせて量を調整する。
- ◆使用するパスタはデュラムセモリナの香りが出るようイタリア製のパスタを使う。
- ◆フルーツトマトなど日本のトマトは皮と実の間に甘みがあるため、皮も種も取らないで調理する。

金太郎トマトを使用したパスタ

(Pomodoro e basilico)

材料 (1人前)

- ・金太郎トマト 小4個(1cm各にさいの目切り)
- ・パスタ(スパゲティーニ) 1束
- ・バジル(生のもの) 1本分
- ・エキストラバージンオイル 35cc
- ・鷹の爪(輪切りでないもの) 1~3本
- ・にんにく 1~3かけ(スライス)
- ・岩塩 パスタを茹でるお湯に対して1%の量
- ・シーソルト 適量

作り方

- ① 沸騰したお湯に岩塩を1%の濃度となるよう加え、よく混ぜる。
(塩分計で計測する)
- ② フライパンにエキストラバージンオイルを加え、熱し、鷹の爪を加え、鷹の爪が黒くなるまで炒める。加えてにんにくを入れ炒める。
- ③ ①にパスタを加え、茹でる。(茹で加減はお好みに合わせて)
- ④ ②に金太郎トマトとバジルを加え、軽く炒め(約1分)、茹で上がったパスタとゆで汁(75cc程度)を加え、乳化するように混ぜながら軽く炒める。
- ⑤ シーソルトを3振り(お好みに合わせて)加え、味がなじむよう混ぜたらお皿に盛り付けて完成。

★金太郎トマトのパスタ★

