

Kamut linguine all' amatriciana

カムット小麦リングイネの新玉ねぎでアマトリチャーナ風



【材料】(2名分)

新玉ねぎ	中 2 個
塩漬けケッパー9/11mmの場合	12 粒～
オルチョサンニータ	大きじ 2
にんにく	1 片
丘の上のポモドリーノ	1/2 瓶～
野生のオレガノ	少々
カムット小麦リングイネ	180 g

【作り方】

- 1) 新玉ねぎは縦半分に2等分したら繊維に直角に極々スライスにする
- 2) フライパンまたは浅なべに切った玉ねぎを入れ、ニンニクをつぶしオルチョ、塩漬けケッパーを塩がついたまま加え火をつける
- 3) 焦げないように中火よりやや弱火でじっくり炒める
- 4) 新玉ねぎの量が半分程になったら味を見て旨みと甘みが出たのを確認したら丘の上のポモドリーノを加え中身のチェリートマトの果肉を木べらでざっくりつぶしふたをし沸騰したら弱火でじっくり煮込む(10分以上) 焦げないように木べらで時々混ぜる
- 5) 新玉ねぎがトロトロになったら塩加減を見て足りなければ自然塩を足し調整する塩味が整ったら野生のオレガノを加え火を止める
- 6) カムット小麦のリングイネは沸騰した湯に0.5%の自然海塩を入れてから投入する
- 7) 再沸騰しアルデンテまで約8分、手前で必ず固さを噛んで確認する
- 8) ザルにリングイネをとりざっと水気を切り、先ほどの新玉ねぎソースに加える
- 9) 強火でさっとあわせる
- 10) 皿に盛り付け再度野生のオレガノをあしらう

※パスタは他の種類のロングパスタでも、またはショートパスタでもおいしい

※塩漬けケッパーの代わりにベーコンやパンチェッタを少しだけ入れてもよい

※好みでパルミジャーノレッジャーノチーズのおろしたものを添えてもよい