

Kamut spaghetti pomodoro

カムットポモドーロのスパゲッティ



【材料】 1人前

カムットポモドーロ 70g
オルチョサンニータまたは
アサクラオイル 小さじ1~
パルミジャーノレッジャーノ
おろしたて お好み

パスタ茹で用塩 少々

【つくり方】

- 1) カムットポモドーロはたっぷりのお湯を（一人分1.5リットル以上）用意する
- 2) 沸騰した湯に塩0.5%弱加えアルデンテに茹でる
※鍋の中でスパゲッティが泳ぐぐらいの火加減を維持
- 3) 再沸騰後約7分を目安に。キワまで固いが7分前後で一気に火が通るので注意
- 4) 茹で上がったら水を切り、浅い入れ物にいれオルチョをからめる
- 5) 皿に盛りおろしておいたパルミジャーノを好みの量かけていただく

※パスタ自体が甘みが強いのでシンプルな味付けでどうぞ