

Spaghetti alla puttanesca

娼婦風スパゲッティ



下ごしらえ

- ・ 赤唐辛子は種ごとはさみで細かくしておく
- ・ オリーブの塩水漬けは種を取り除き刻んでおく
- ・ 塩漬けケッパーは適度に塩抜きし刻んでおく
- ・ トマトホール缶はフォークの背で潰しておく

【作り方】

- 1) 2 リットルのお湯を用意する (2 リットルで 250 位 gまでOK)
- 2) 沸騰したら小さじ2杯 10 g(お湯に対して 0.5%)の塩を加える
- 3) フライパンににんにくのスライスとオルチョサンニータを入れ刻んだオリーブの塩漬けとケッパーを炒める
(ここがポイント。オリーブとケッパーをオイルと炒める事でうまみをより引き出す)
- 4) 3分程炒めたらほぐしたトマト缶、野生のオレガノを加える
- 5) ふたはせずに中火よりやや弱火で焦がさないように時々木杓子でかき混ぜる。
オイル分が乳化したらOK。(約 6~ 7分)塩加減を見て足りないようなら塩を加える
- 6) アルデンテに茹ったパスタをざるにとりすぐにフライパンのソースとあわせる
この時、フライパンの火はつけていてもよいが、パスタにソースがよくからんだらそれ以上火を通さない事、手早く皿に盛り付ける
ファッロのパスタでもOK、この場合はゆでるときの塩は控えめに
ソースの塩はオリーブ・ケッパー共塩漬けなので最後に出来たソースの塩加減を見て足りなければ加える

【材料】(2人前)

トマト缶	1 / 缶
オリーブの塩漬け (黒でもグリーンでも)	6~ 7粒
ケッパー塩漬け	小さじ1
にんにく	1片
オルチョサンニータ	大きじ3~
野生のオレガノ	少々
塩	(少々)
カムットのスパゲッティ	200 g
塩	10 g(小さじ2)