

Spaghetti di Saragolla con salsa mela

サラゴッラ小麦のスパゲッティ・リンゴソース



【材料】2名分

挽肉	50 g ~
玉葱	1/2 個
リンゴ	1/3 個
レーズン	大さじ 1~
塩	小さじ 1/2
オルチョサンニータ	大さじ 2~
水	カップ 1/2
くるみ	適宜
サラゴッラ小麦のスパゲッティ	160 g ~
茹で用塩	適宜

【つくり方】

- 1) 玉葱は粗いみじん切りにする
- 2) リンゴは小さめの 3mm ほどのスライスにする
- 3) フライパンに玉葱、オルチョを注ぎ分量の塩を加え火をつけ炒める
- 4) 玉葱の味が出てきたら挽肉を加えてぼろぼろになるまで炒める
- 5) レーズン、分量の水を加えてフタをして 5—6 分軽く煮込む
- 6) スープの味をみて塩味を丁度よく調整する。足りなければ塩を足し、塩気がきつい場合は水を足す
- 7) リンゴを加えてざっと炒め火を止めパスタがゆだるのを待つ
- 8) サラゴッラ小麦のスパゲッティはたっぷりの湯を用意し沸騰した中に 0.5%の塩を加えてパスタを投入する。再沸騰したら約 8 分アルデンテに茹でる
- 9) 湯で加減は固めに仕上げ、リンゴソースに火をつけてよく水気を切ったパスタを加えて全体によくソースをからめる
- 10) 皿に盛りあれば胡桃の刻んだものをあしらう

※リンゴはさっと煮しゃきしゃきの食感を楽しむのもよし、よく煮るとショート麺にからめれば冷めてもおいしい