

Spaghetti di Kamuto con peperoni

カムットスパゲッティパプリカソース



※塩漬けケッパーは塩抜きしないでそのまま使用

材料（2名分）

パプリカ	2個以上
ミニトマト	5～8個
塩漬けケッパー	
9/11mm	10粒または
12/14mm	7-8粒
にんにく	1片
オルチョサンニータ	
	大匙2～
水	カップ1/3
カムット小麦のスパゲッティ	
	180g
茹で用塩	お湯の0.5%

作り方

- 1) パプリカは半分に切り種を取り除いてから洗い、1/2にカット千切りする
- 2) ミニトマトは手でつぶしておく
- 3) フライパンか浅なべにパプリカ、つぶしたにんにく、塩漬けケッパーを入れて上からオルチョを多めにかけて火をつける
- 4) 中火でよく炒める。かなりしんなりしたらミニトマトの果肉のみを加えて更に炒める
- 5) 5-6分炒めたらミニトマトの果汁、分量の水を加えてふたをして弱火でパプリカがかなり柔らかくなるまで煮る
- 6) スープの塩加減をみて塩気が足りない場合は塩を加える
(もし塩辛い場合は水を足し丁度よい塩加減に調整する)
- 7) カムット小麦のスパゲッティはたっぷりのお湯に塩0.5%を加えてアルデンテに茹でる
(約8分-7分になったところで必ず硬さを味見する)
- 8) 茹で上がったパスタはザルに取りさきほどのパプリカソースに加えてよくあえる