



Pasta con ricotta e prosciutto cotto

パスタ・リコッタチーズのソース



【材料】2名分

三良坂のリコッタチーズ 1/2 個 (45g)
ロースハムなど 2 枚 (50g)

※アサクラ EVO 小さじ 2
※コンチェントラートデルマーレ 少々
黒コショウ 少々
サラゴッラ小麦のジェメッリ 80g
(お好みのショートパスタ)

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL. 107 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) 鍋にお湯を沸かし 0.5%の塩分のコンチェントを入れる (1%のお湯ならコンチェント 5g)
- 2) サラゴッラのジェメッリを入れ、箸で全体をよくかき混ぜ再沸騰したら中火で約 8 分アルデンテにゆでる
- 3) ロースハムは食べやすい大きさのせん切りに切る
- 4) ボウルにリコッタチーズを入れフォークの背でつぶしトロトロにする
- 5) 4) にロースハムを加え (少し残しておく) EVO も加えてさっくり混ぜておく
- 6) ジェメッリ (パスタ) がゆで上がったならソースにパスタを入れゆで汁も少々加え全体によく和える (味を見て塩気が足りない場合は塩を足す)
- 7) 皿に盛り、残したハムを上から散らし黒コショウをあしらう