



Spaghetti alla puttanesca

スパゲッティ・プッタネスカ (娼婦風スパゲッティ)



【材料】1人前

※アサクラパスタ(ロング) 70g～
※コンチェントラートデルマーレ 7.5g

(ソース)

※シチリアのパッサータ カップ 1/2 程度
※塩漬けケッパー 3粒
ブラックオリーブ 大きめ4粒
(塩漬けまたはオイル漬け)
にんにく 1/2 片
赤唐辛子(お好み) 少々
※アサクラ EVO 大さじ3～
野生のオレガノ 少々

※はアサクラアイテム

※コンチェントーラとデルマーレはアサクラお勧めのお塩

YouTube／アサクラ CHANNEL VOL. 142 ライブクッキングより

【つくり方】

(下準備)

- ・赤唐辛子を刻んでおく(種は取り除く)

(ソース)

- 1) にんにくはスライス、塩漬けケッパーは洗い流さず塩のついたまま粗く刻む、
- 2) ブラックオリーブは種を取り除き輪切りにする
- 3) フライパンににんにく、ケッパー、ブラックオリーブ、EVO を入れ辛くしたい場合はここに唐辛子も入れる
- 4) 火をつけ弱火でじっくり炒める
- 5) シチリアのパッサータを加えさ3～4分煮込む(この間にケッパーとオリーブの味が出る)
- 6) ソースを味見し塩味を調える

(パスタの茹で方)

- 1) 1.5ℓのお湯を用意する(1人分70gで最低この量が必要)
- 2) 沸騰したら0.5%の塩分量のコンチェント(7.5g)を入れスパゲッティを入れる
- 3) スパゲッティがお湯に浸かった部分を箸でほぐしてくっつかないようにする
スパゲッティがしなるようになったら箸で全部入れて全体をほぐす
- 4) お湯が再沸騰したら記載の茹で時間をタイマーでセットする
- 5) 時間の少し前に1本取り、目で硬さ加減を、次に指で触ってみて、次に食べてみてアルデンテを確認する
- 6) 先ほどのソースにパスタを投入し強火で和える
- 7) 皿に盛り野生のオレガノを上からしごいて香りをたてながら添える