



Pasta con i peperoni

パプリカの Pasta



【材料】2名分

パプリカ	中 2 個
にんにく	1 片
※塩漬けケッパー	10 粒
※シチリアのPASSATA	カップ 1/2
または丘の上のポモドリーノ	
水	カップ 1/2
※アサクラ EVO	大さじ 3〜
※野生のオレガノ	少々
赤唐辛子	1 本

※カップerry小麦のペンネ 120 g 程度

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL.77 ライブクッキングより

【つくり方】

- 1) パプリカは縦半分に切り、へたと種を取り除く
- 2) 繊維に直角、横に厚めの千切りにする
- 3) にんにくは粗みじん切りする
- 4) フライパンににんにくと EVO を入れて火をつけ弱火で香りを出す
- 5) パプリカ、塩漬けケッパー（洗わず、切らずにそのまま）入れて、少し EVO を足して炒める
- 6) しっとりしてきたらシチリアのPASSATAと水少々を加えお好みで赤唐辛子を入れ煮る
- 7) 30 分程しっかり煮てパプリカがぐたぐたになったら OK。塩味を調える
- 8) ペンネは 0.5%の塩分濃度でアルデンテに茹でる
(従来品なら再沸騰後 8 分・訳アリペンネなら 11 分)
- 9) ゆで上がったらお湯をしっかりと切りソースのフライパンに加えて強火で和える
- 10) 皿に盛り野生のオレガノを添える

アドバイス/パスタはどんな形のものにも合います

またこのレシピは2名分の材料の分量ですが、パスタの茹でる量を増やす場合はシチリアのPASSATAの量かまたはパプリカを増やすかのどちらでもよく4名分ならそのまま倍の量作らなくても OK