

## Penne all'arrabbiata

### ペンネのアッラビアータ



#### 【材料】 約2名分

丘の上のポモドリーノ 瓶の半分  
にんにく 1/2片  
オルチョ 大きじ1強

オレンジチリ

ティースプーン1/4

コンチェントラートデルマーレ

(アサクラ天日塩) ティースプーン1/4

野生のオレガノ 少々

ペンネ 120g (半袋)

茹で用塩 お湯の0.5%

#### 【つくり方】

- 1) 鍋に1.5リットルのお湯を沸かす。沸騰したら7.5g(湯の0.5%)の塩を入れカムットペンネを投入する。再沸騰したら6分、アルデンテに茹でる
- 2) フライパンに丘の上のポモドリーノを入れフォークで軽く果肉をつぶしておく
- 3) 更にオルチョあらしぼり、オレンジチリ、コンチェント、スライスのにんにくを入れて火をつける
- 4) 中火で煮はじめ沸騰したらふつふつとゆっくり弱火で煮詰める
- 5) 約7~8分のにんにくに火が通りオイル分が乳化したら味をみ、辛味と塩味を調整する(もし塩気、辛味がつすぎたら水、または丘の上のポモドリーノのジュースを足して調整する)
- 6) ペンネが茹で上がった(必ず噛んで固さを確認する)5)のソースに投入し、強火でソースとペンネをよくからめる。
- 7) 最後に野生のオレガノを加えさっとあえて皿に盛り付ける
- 8) 上から野生のオレガノをあしらい、このみでオルチョあらしぼりをかけて出来上がり

※辛味はお好みでペンネを合わせる前に加えて調整する