

Spaghetti di cappelli con pangrattato e salsiccia cotta

パン粉とソーセージのスパゲッティ



【材料】 1人分

(パン粉のトースト／貧乏人のチーズ)

パン粉	大さじ2
にんにく	1/2片
アサクラ EVO	大さじ1強
コンチェントラートデルマーレ(アサクラお勧め塩)	少々
野生のオレガノ	少々

(パスタ)

カッペッリのスパゲッティなど	70g～
にんにく	少々
アサクラ EVO	大さじ 2
ソーセージ (ベーコンでも)	適宜
イタリアンパセリ	少々

※EVO はエキストラバージンオリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol 28 より

【作り方】

(パン粉のトースト／貧乏人のチーズ)

- 1) フライパンに EVO とにんにくを塊のまま入れて火をつけ低温で熱する
- 2) オイルが温まったらパン粉を加え、きつね色になるまでじっくり炒める
- 3) きつね色になったらコンチェント少々と野生のオレガノを加えて混ぜ容器に移す

(パスタ)

- 1) カッペッリスパゲッティは 1.5ℓの水に 0.5% (7.5g) のコンチェントを入れアルデンテに茹でる (再沸騰し約 8 分—必ず食べてみてアルデンテを確認する)
- 2) にんにく、イタリアンパセリはみじん切りにしておく
- 3) ソーセージ (またはベーコン) は小さめの角切りにする
- 4) フライパンににんにく、EVO を入れて低温で熱しにんにくの香りを出す
- 5) ソーセージを加え炒めパスタのゆで汁を大スプーン 2 杯程加えさっと煮立て全体が乳化したら火を止めておく
- 6) スパゲッティがゆで上がったら、5) を強火にしパスタを加えパセリも加えてよくあわせる
- 7) 皿に盛りパン粉のトーストを添え熱いうちにいただく

※パスタはお好きな小麦のロング・ショートパスタに替えてもよい

※出来上がりの味 (塩味) はソーセージの量と塩分、パン粉のトーストの塩加減による