

Spaghetti al pomodoro

スパゲッティポモドーロ



アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol 25 より

(下準備) 丘の上のポモドリーノは前もって開栓しておく

【材料】 2人分程度

(今回使用パスタはスパゲッティニ 1.6mm)

ファット

スパゲッティニ 1.6mm 140g

丘の上のポモドリーノ 2/3瓶

またはシチリアのパッサータ 1/2瓶

コンチェントラートデルマーレ

(アサクラお勧めの塩) 小さじ1/2弱

アサクラ EVO 大さじ1.5目安

野生のオレガノ 少々

仕上げ用の EVO 適宜

※EVO はエキストラバージンオリーブオイルの略

【作り方】

- 1) 鍋に2リットルのお湯を沸かしコンチェントを0.5% (小さじ2 - 10g・分量外) 入れる
スパゲッティニを入れてアルデンテに茹でる (約6分目安一ゆで方は動画参照)
- 2) フライパンを用意し、フライパンの隅にんにくを入れフライパンを傾けにんにくが
全部浸る量の EVO を入れ火をつける (フライパンは前もって温めない)
- 3) 低温でゆっくりにんにくの味と香りを出す (焦がさないように注意)
- 4) 香りが出たら丘の上のポモドリーノを加えフォークで実をつぶし分量の
コンチェントを加えて中火にし煮立てる
- 5) 2~3分程度煮立てたら味を見て塩味を調整し火を止めておく
- 6) スパゲッティニは時々かき混ぜ硬さを必ず食べて噛んでみて確認し、
ゆで上がったらざるにとる
- 7) 皿にトマトソースを敷き、その上にスパゲッティニを載せ、上から EVO と
野生のオレガノをあしらう またはトマトソースにスパゲッティニを加え
よく混ぜて皿に盛り、EVO とオレガノを散らす