



Penne arrabbiata al cuore del sol

クオーレデルソルのペンネ・アラッビアータ

【材料】1名分



※ショートパスタ	50 g
画像はカップペリ小麦のペンネ使用	
※アサクラ EVO	適量
にんにく	1 片
※塩漬けケッパー	4 粒
※シチリアのパッサータ	大さじ 3
※オルチョ・アンチビフィレ	1 フィレ
唐辛子オイル	小さじ 1
※塩	適量
キャベツ	2 枚
※野生のオレガノ	少々

※印はアサクラアイテム

※塩はアサクラおすすめの

コンチェントラートデルマーレ

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol. 236

【作り方】

- 1) お湯を沸かしお湯の 0.5% の塩を入れペンネをアルデンテにゆでる(再沸騰から 10 分程度)
- 2) にんにくをみじん切りにする
- 3) ケッパーは塩のまま粗くみじん切りにする
- 4) フライパンに、にんにく、EVO、唐辛子オイルを入れて弱火にかける
- 5) にんにくがシュワシュワしたら、刻んだケッパーとアンチョビを入れる
- 6) アンチョビが溶けたらパッサータを入れて少しの間、加熱する
- 7) 味を調べペンネが茹るのを待つ
- 8) ペンネが茹で上がったら、ざるにとり湯をよく切り、ソースに入れ混ぜ合わせる
- 9) 最後にEVOとオレガノを併せてからさらに盛り付ける

※万能ソースなので、パスタ以外にも野菜など他の素材にも利用可能