



Fusilli alla siciliana

ミニトマトとツナのフジッリ・ケッパ―風味



【材料】2人分

ミニトマト	10粒
ツナ缶	1缶
イタリアンパセリ	適宜
※塩漬けケッパ―	8粒
※アサクラ EVO	大さじ2
※野生のオレガノ	少々
※アサクラパスタ	
画像はカッペッリフジッリ	100g

※印はアサクラアイテム
※塩はアサクラおすすめ塩
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.241

【つくり方】

- 1) ミニトマトは粗くみじん切りする（汁けがでないようにつぶさないように切る）
- 2) 塩漬けケッパ―はそのままみじん切りする
- 3) イタリアンパセリはよく洗って水を切り粗みじん切りする
- 4) ボウルに、ミニトマト、塩漬けケッパ―、ツナをほぐしながら入れ、EVO を加えよく混ぜてしばらく置いておく（塩漬けケッパ―の塩味を抜くため）
- 5) 鍋のお湯が沸騰したら、お湯の量の 0.5% の塩を入れフジッリ（お好きなパスタの型で OK）を入れる。再沸騰したら 10 分ほどゆでる
- 6) 4) のソースをよく混ぜ合わせ味見し塩味を調整する（足りない場合は塩を足す）
- 7) フジッリをざるにとり水気がしっかり切れたらボウルのソースに加えてよく和える
- 8) 最後にイタリアンパセリのみじん切りと野生のオレガノを散らし皿に盛る