

辻調ごちそうクッキング パスタ4種

調理：エコール 辻 大阪 西洋料理 教授 小竹龍児

あさりとズッキーニのリングイーネ  
ポットルガ風味

材料 2名分

リングイーネ・ピッコレ

- (パヴェッティーニ) ……………160g
- あさり ……………300g
- にんにく ……………1片
- 赤唐辛子 ……………1～2本
- ズッキーニ ……………1/2本
- 白ワイン ……………30ml
- イタリアンパセリのみじん切り ………大さじ1
- オリーブ油 ……………適量
- エクストラバージン・オリーブ油 ………適量
- ポットルガ ……………適量
- 塩、粗塩



〈下準備〉

にんにくは叩き潰す。

赤唐辛子はへたと種を取り除く。

ズッキーニは薄切りにする。

あさは薄い塩水に浸けて砂を吐かせる。

〈作り方〉

1.あさは殻をこすり合わせて水でよく洗う。



2.たっぷりの熱湯に粗塩を溶かし、リングイーネをゆでる。



3.フライパンにオリーブ油、にんにく、赤唐辛子を入れ、弱火でじっくりと炒める。



4.にんにくがきつね色になったらあさりを加え、軽く炒め、さらにズッキーニを加えて炒める。

5.白ワインを加えて蓋をし、蒸し煮にする。殻が開いたら煮汁を軽く煮詰め、  
エクストラバージン・オリーブ油を加えて、乳化させる。



6.ゆで上がったリングイーネの水気を切り、5に加える。イタリアン・パセリを加えて和える。



7.器に盛り、ポットルガを振り掛ける。



### ブカティーニのアマトリーチェ風

材料 2名分

ブカティーニ……………160g  
にんにく……………1片  
赤唐辛子……………1本  
玉ねぎ……………60g  
グアンチャーレ  
（パンチェッタ）……………50g  
白ワイン……………40ml  
トマト（缶詰）……………250g  
オリーブ油……………10ml  
パルメザン・チーズ……………5g  
ペコリーノ・チーズ……………5g  
塩、こしょう、粗塩



#### 〈下準備〉

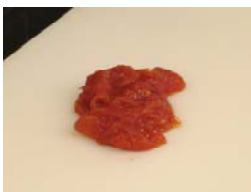
- にんにくは叩き潰す。
- 赤唐辛子はへたと種を取り除く。
- 玉ねぎは薄切りにする。
- パルメザン・チーズとペコリーノ・チーズはすりおろす。

#### 〈作り方〉

- 1.グアンチャーレは細い拍子木切りにする。



- 2.トマトの果肉はへたと種を取り除いて粗く刻む。汁は濾して、刻んだ果肉と合わせる。



3.フライパンにオリーブ油、グアンチャーレを入れじっくり炒める。色づいて脂が出てきたら、にんにくと赤唐辛子を加え、にんにくが薄く色づくまで炒める。



4.玉ねぎを加えて薄く色づくまで炒め、白ワインを加えて軽く煮詰める。  
トマトを加え、弱火で約 15 分煮る。



5.たっぷりの熱湯に粗塩を溶かし、ブカティーニをゆで始める。



6.2 が煮上がったら、塩、こしょうで調味する。

7.アルデンテにゆで上がったブカティーニの水気を切り、4に加えて和える。



8.火から外してパルメザン・チーズ、ペコリーノ・チーズを加えて和える。

9.器に盛り、好んでパルメザン・チーズ、ペコリーノ・チーズを振る。

### ペンネ 4種チーズ・ソース

材料 2名分

ペンネ・リガーテ ……………140g  
生クリーム (35%) ……………100ml  
フォンティーナ・チーズ ……………20g  
ゴルゴンゾーラ・チーズ ……………20g  
タレージョ・チーズ ……………20g  
パルメザン・チーズ ……………10g  
イタリアン・パセリのみじん切り ……………大きじ1  
塩、こしょう、粗塩



#### 〈作り方〉

- 1.フォンティーナ・チーズ、パルメザンチーズはおろす。ゴルゴンゾーラ・チーズ、タレージョ・チーズは小さく切る。



- 2.たっぷりの熱湯に粗塩を溶かし、ペンネをゆで始める。
- 3.フライパンに生クリーム、フォンティーナ・チーズ、ゴルゴンゾーラ・チーズ、タレージョ・チーズを加え、弱火にかけて混ぜながら溶かし、塩、こしょうで調味する。



- 4.アルデンテにゆで上がったペンネの水気を切り、2に加えて和え、塩、こしょうで調味する。
- 5.火から外し、イタリアン・パセリ、パルメザン・チーズを混ぜ合わせ、器に盛る。



**生トマトとモッツアレッタの  
冷たいパスタ**

材料 2名分

フェデリーニ ……………60g  
 フルーツトマト ……………2個  
 にんにくのみじん切り ……………少量  
 赤ワイン酢 ……………10ml  
 エクストラバージン・オリーブ油 ……………20ml  
 ジェノヴァ風ペスト ……………20ml  
 モッツアレッタ・チーズ ……………25g  
 塩、こしょう、粗塩

◎ジェノヴァ風ペスト (約 85ml 分)

バジリコの葉 ……………25g  
 にんにく ……………2.5g  
 松の実 ……………5g  
 エクストラバージン・オリーブ油 ……………60ml  
 パルメザン・チーズ ……………5g  
 ペコリーノ・チーズ ……………2.5g  
 塩、こしょう



〈作り方〉

- 1.ジェノヴァ風ペストを作る。ミキサーににんにく、松の実、エクストラバージン・オリーブ油を入れて攪拌し、バジリコの葉を加えてさらに攪拌し、ペースト状にする。器に移し、パルメザン・チーズ、ペコリーノ・チーズを加えて混ぜ合わせ、塩、こしょうで調味する。



- 2.フルーツトマトは皮を湯むきし、1個半は一口大のくし形に切り、のこり半分は小さく刻んでざるで濾す。
- 3.漉したトマトにくし形に切ったトマトを加えて塩、こしょうし、赤ワイン酢、エクストラバージン・オリーブ油、にんにくのみじん切りを入れて混ぜ合わせ、冷蔵庫でマリネしておく。



4.モッツアレラ・チーズは適当な大きさに切る。



5.鍋にたっぷりの湯を沸かし粗塩を溶かし、フェデリーニをアル・デンテより少し柔らかめにゆでる。  
パスタを冷やすための水に塩を溶かし、氷を入れておく。

6.ゆで上がったらざるに取り、4の塩水に落として手早く冷まし、引きあげてしっかり水気を切る。



7.4に6を加えて混ぜ合わせ、塩、こしょうで調味する。



8.器に盛り、モッツアレラ・チーズ、ジェノヴァ風ペストを添え、好んでエクストラバージン・オリーブ油を散らす。