

辻調ごちそうクッキング ブカティーニのアマトリーチェ風

調理:辻製菓専門学校 西洋料理 教授 小竹 龍児

<材料 2人分>

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、好みでパルメザン・チーズ、ペコリーノ・チーズを振る。



辻調ごちそうクッキング あさりとズッキーニのリングイーネ ボッタルガ風味

調理:辻製菓専門学校 西洋料理 教授 小竹 龍児

<材料 2人分>

- リングイーネ・ピッコレ…………… 160g
(バベッティニ)
- 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
- エキストラバージン・オリーブ油……………適量
- ボッタルガ……………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。
- ・あさりは薄い塩水に浸けて砂を吐かせる。



〈作り方〉

- ① あさり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。



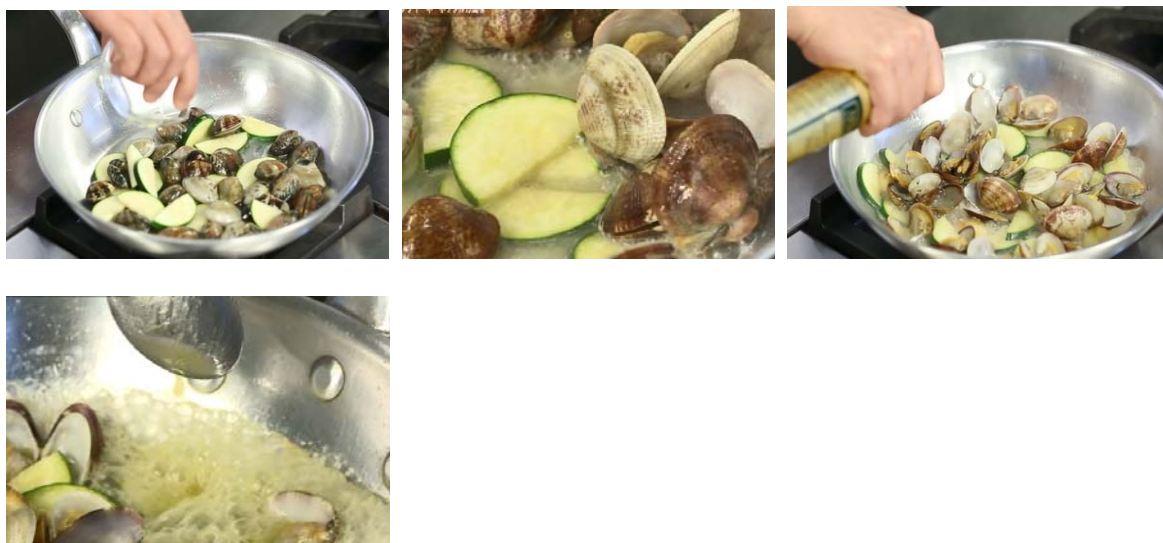
- ③ フライパンにオリーブ油、にんにく、赤唐辛子を入れ、弱火でじっくりと炒める。



- 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、エキストラバージン・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、④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。

