

PASTA

サルデーニャ産からすみとキャベツのスパゲッティ

白ワインによく合う贅沢パスタ。

特別な日のディナーには、少し贅沢をしてカラスミを使ったパスタはいかがでしょうか。カラスミの程よい塩気とキャベツの甘みが一体となったパスタは、白ワインによく合います。テーブルに運んでから、目の前でカラスミをたっぷりとすりおろす演出も華やかです。



材料

2人前

スパゲッティニ : 150g
ニンニク (みじん切り) : 8g
アンチョビ : 8g
タカノツメ (半分に割って種を取る) : 2分の1本
ビュアオイル : 10g

パスタ湯またはお湯 : 180cc程
キャベツ (さっとゆでておく) : 75g
EXVオリーブオイル : 適宜
サルデーニャ産からすみパウダー : 7g
カリカリパン粉 : 7g

カリカリパン粉 (10人前)

パン粉 : 50g
ビュアオイル : 15g
アンチョビ : 10g
ニンニク (みじん切り) : 10g

作り方

Step 1

カリカリパン粉を作ります。

フライパンに、ビュアオイル・ニンニクを入れて弱火にかけ、香りを出します。

Step 2

ニンニクから香りがたってきたら、すぐにアンチョビを入れ、焦げないように様子を見ながらじっくり火を通します。

木べらでつぶしながら火を通していきます。

Step 3

パン粉を入れ、混ぜながら火を通し、こんがりとかリカリにしていきます。

広げて冷まします。

Step 4

パスタを作ります。

パスタ用のフライパンに、ピュアオイル・アンチョビ・ニンニク・タカノツメを入れて弱火にかけ、香りを出します。

Step 5

塩を入れたお湯でスパゲッティを茹で始めます。

Step 6

STEP 4のフライパンから、いい香りが出てきたら、パスタの茹で汁をレードル1杯分入れて、ソースを作ります。
味が濃いようなら、水を入れて調節します。

下茹でしておいたキャベツを入れます。

Step 7

ソースにEXVオリーブオイルを入れ、鍋をゆすってソースをとろっとさせます。

Step 8

スパゲッティがゆであがったら、STEP 7のソースと合わせ、味を調えます。

Step 9

お皿に盛り付け、からすみパウダー・カリカリパン粉をふりかければ完成です。