

## PASTA

### 黒豚バラ肉のトマトソース ペンネ

生姜の風味で味を引き締めた、  
旨味たっぷりのトマトソース。

お店ではロングパスタでランチやディナーメニューに載せていますが、ペンネなどのショートパスタで作ってもおいしくできます。たくさんの量で作っても、ショートパスタなら伸びにくいので、大人数のディナーやホームパーティーにおすすめ。前日にラグーを作っておけば、当日あわてることもありません。



## 材料

### 2人前

ペンネ : 120g  
黒豚のトマトラグーソース : 180g  
ニンニク : 6g  
ビュアオイル : 10g  
EXVオリーブオイル : 適宜  
パルミジャーノパウダー (すりおろしたもの) : 10g  
黒胡椒 : 適宜

### 黒豚のトマトラグーソース (作りやすい量)

黒豚バラ肉 : 1kg  
トマトホール (粗漉しして種をとったもの) : 1200g  
ニンニク (みじん切り) : 7g  
ビュアオイル : 適宜  
タカノツメ (半分に割って種をとっておく) : 1本  
ローズマリー : 1枝  
塩 : 5g程  
生姜 (すりおろしたもの) : 5~8gくらいのお好みの量で加減する  
塩、胡椒 (豚ばら肉に振るもの) : 適宜

## 作り方

### Step 1

黒豚のトマトラグーソースを作ります。

黒豚バラ肉は3cm角くらいにカットしておき、塩と白胡椒で下味をつけます。

### Step 2

フライパンでSTEP 1の黒豚バラ肉をソテーし、外側にきれいに焼き目をつけ、油をきります。

### Step 3

鍋にニンニク・ビュアオイル・タカノツメを入れ、火にかけて香りを出します。

#### Step 4

ニンニクから香りが出て、程よく色がついたら、STEP 2の肉を入れます。

少し混ぜて香りを肉につけた後、粗漉ししたホールトマトを入れ、塩を入れて少し薄めに味を調えます。

#### Step 5

STEP 4をわかし、ローズマリーを入れたら、豚肉が柔らかくなるまで、ゆるく沸騰を続けながら2時間程煮込みます。

#### Step 6

仕上げに、おろした生姜を加えて、かすかに生姜の香りにするソースを作ります。

#### Step 7

ソースが出来たら、パスタ用のフライパンにニンニクとビュアオイルを入れ、火にかけ香りを出します。

#### Step 8

黒豚のラグーを入れ、水で濃度や塩味の濃さを整えます。

塩味が足りないときには、塩が入っているパスタの茹で汁を入れます。

#### Step 9

塩を入れたお湯でペンネを茹で、茹で上がったら、STEP 8のソースを和えます。

#### Step 10

お皿に盛り付けて、上からEXVオイル、パルミジャーノチーズのすりおろし、黒胡椒をかけます。