

PASTA

冷製フレッシュトマトの カッペリーニ

二人だけのアニバーサリーに
ぴったりの冷たいパスタ。

細い細いパスタは、イタリア語で「天使の髪」と呼ばれています。小さい器に盛り付けて、ホームパーティーのアミューズとしても喜ばれます。小売店の店頭にいろいろな種類のトマトが並び始めたら、お好みのトマトで是非挑戦してみてください。



材料

2人前

フルーツトマト
(湯むきして、2.5cm角にカットする) : 60g
トマト(湯むきして、2.5cm角にカットする) : 60g
フレッシュトマトソース : 40g
カッペリーニ : 70g

EXVオリーブオイル : 5g
塩、白胡椒 : 適宜
バジル : 2枚
仕上げのEXVオイル : 適宜

フレッシュトマトソース (作りやすい分量)
フルーツトマト : 100g
トマト : 100g
EXVオリーブオイル : 10g
塩 : 1g
バジル : 2枚

作り方

Step 1

フレッシュトマトソースを作ります。
フルーツトマト・トマトはヘタをとります。

沸騰したお湯にトマトと落とし、10秒~20秒、ヘタの方から少し皮がめくれてくるようになるまで加熱し、すぐに氷水に落とします。

ペティナイフで皮をひっぱるようにして、剥きます。



Step 2

STEP 1で湯むきしたトマトを、一口大にカットし、EXVオリーブオイル、塩と共にミキサーにかけてなめらかにします。

出来上がったソースにバジルを1枚いれて、ほのかにバジルの香りをつけておきます。

Step 3

カッペリーニを作ります。

きれいなボウルに、STEP 1と同じように湯むきして、2.5cm角にカットしたフルーツトマトとトマトを入れ、塩・白胡椒をします。

Step 4

STEP 3にEXVオリーブオイルとちぎったバジル、フレッシュトマトソースを入れ、トマトを軽くつぶすように混ぜます。混ぜたら、冷蔵庫で冷やしておきます。

Step 5

塩が入ったお湯でカッペリーニを茹で上げ、冷たい塩水に落として冷やします。塩水の塩加減は、少し濃いかな、と思うくらいにしておきます。

素早く冷やしたら、ペーパータオル等できちっと水を切ります。



Step 6

STEP 4のボウルに作っておいたソースと、水けをきったカッペリーニと混ぜ合わす。

このとき、ボウルの下に氷をあてて温度が上がらないようにしておくとなお良いです。

Step 7

STEP 6の味を塩などで整えたら、冷たくしておいたお皿に盛り付けます。

上からEXVオリーブオイルを回しかけ、バジルをちらします。

※フルーツトマトはアメラ、トマトは桃太郎等がおすすめです。

最後にくし型に切ったトマトを飾っても、見た目が華やかになります。