

再び腰の強いディ・チェコのフェットウ・チーネを使用する。

最初に用意するのは、20分程度の作業時間と、以下の4項目になる。

1. キューピーItalianteシリーズの5種のチーズクリームソース(左1番目写真)。
2. ディ・チェコの No.310 フェットウ・チーネ コンスピナーチとパスタを美味しくする塩(左2番目右端写真)。
3. エリンギ1〜2本(右2番目写真)。
4. 固形チーズ(パルメジャーノ レジヤノ イタリア産を使用)と生パセリ、または乾燥パセリ。

大盛りを作る場合は、別途エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル、生パセリ(右上写真)または乾燥パセリ(左下右端写真)。固形チーズなども多めに削ることにする。

エリンギを4mm幅程度に裁断後、フライパンでバターでソテーする。やや焦がしバター状態で塩と胡椒で味付けをする(右3番目写真)ガーリックが必要な場合は、みじん切りガーリックを投入する。1度エリンギの温度を下げて、味をしみ込ませよう。

フェットウ・チーネは、4巻き程度(75〜80g)を7分間ボイルするが、お水は500ml程度に、パスタを美味しくする塩を1袋投入し、お湯がふきこぼれないように、ゆっくり攪拌しながら火力を調整する。その間にパスタソースも袋のまま一緒に温める。ボイルが終了したら、フェットウ・チーネをざるに上げてお湯を切る。

ボールを用意して水分が切れたフェットウ・チーネをボールに入れ、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルで良くほぐれるようにする。上からバターでソテーしたエリンギ、そしてクリーム色の袋のパスタソースを投入して攪拌する(右下写真)。良く行き渡ったら、お皿に盛り付け、生パセリの刻みか、乾燥パセリと固形チーズをグラデーで削って、たっぷりふりかける。最後にパセリを載せる。

ディ・チェコの No.310 フェットウ・チーネは、ほうれん草を練りこんだ緑色。250g入り(3回分)。今回は12巻きの1/3の4巻きを使用。パスタを美味しくする塩(イタリアンチリア島産岩塩)は、5袋入り。この塩を追加すると加熱温度が上がる。そして、微妙に美味しいフェットウ・チーネになる。

固形チーズはグラデー(円筒状のおろし金)で粉にすると風味が活かされ本場の雰囲気が出る。生のパセリを刻んで細分化して使用するのが最も香りがよいが、乾燥パセリは適量使え、保存が利くので後々便利。エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは、あくまで品質の良いものを用意する。



今度は、普通盛りだよ〜ん

## 5種のチーズクリームソースで楽しむフェットウチーネ

キューピー Italiante ソース シリーズ使用



キューピーItalianteシリーズの5種のチーズクリームソース



固形チーズ、生パセリ



ディ・チェコの No.310 フェットウ・チーネ コンスピナーチとパスタを美味しくする塩



エリンギは半分に裁断した後 4mm幅程度に裁断



エリンギをバターでソテーする。ガーリックが必要な方は適宜投入。



エクストラバージン・オリーブオイル、パルメザン粉チーズ、みじん切りガーリック、乾燥パセリ



フェットウ・チーネ、エリンギをチーズクリームのパスタソースで攪拌