

スパゲティーニにフレッシュ・トマトとコーダチーズで味わい深いスパゲティーニを作る。ソース作りはスパゲティーニのボイルの合間に行う。ソース作りはあくまで自分でお好きなように。

最初に用意するのは、20分程度の作業時間と以下の4項目である。

1. 適当な大きさのトマト1〜2個。
2. デイ・チェコのNo.11 スパゲティーニとパスタを美味しくする塩。
3. ニンニク、鷹の爪、バジル。
4. オリーブの輪切り、コーダチーズ2種類。

別途、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル、パルメザン粉チーズ、ヌチマース(天然塩)、アンチョビソース、(左上3番目写真)等を用意せよ。

最初に、トマトを湯引き(お湯につけて)をして皮をむき、さいの目に裁断しておく。

スパゲティーニは、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。

フライパンでニンニクの輪切りとエクストラヴァージン・オリーブオイルを弱火でじっくり時間(12分)を掛けて焦げ目がつくまで炒める。次にトマトのさいの目にきったものを投入し、加熱しながらトマトをつぶしていく。

続けて余熱のままの操作でオリーブの輪切りと、コーダチーズを適宜加える。ヌチマース(天然塩)または、アンチョビソースを適宜加える。

スパゲティーニのボイルが7分過ぎたら、水を切りエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルで攪拌し、お皿に盛り付け、フライパンに作ったソースを加える。バジルをちぎって上に載せ、さらに、コーダチーズをトッピングする。パルメザンチーズでも良い。

トマトは、湯引きする(2〜3分全体をお湯に付ける)と、皮がむきやすくなる。やけどしないように気をつけること。

トマトはイタリアントマト(缶詰でも良い)を使えば、お店のプロの味になる。

ニンニクは、全て裁断し、全てをニンニクチップとして制作シラップなどに保存しておき適宜再利用する。

フライパンにトマトを入れるときに鷹の爪、あるいはその輪切りを追加してもよい。辛いのが好きな方はどうぞ。

塩分が足りなければ、ヌチマース(天然塩)または、アンチョビソースを加えるが、どちらも好み。

ヌチマースは、今年3月に紹介。エクストラヴァージン・オリーブオイル並みの価格で、ちと高いがとても美味しい。

コーダチーズは、2種類ぐらい用意すると、味に奥行きが出るのでお勧め。パルメザンチーズと組み合わせても美味しい。



来た一つ、ボードもスタンダードも美味しいよー

フレッシュ・トマトを使い 美味しいスパゲティーニ

フレッシュトマト+コーダチーズ使用



トマト、バジル、鷹の爪を用意。トマトは湯引きして皮をむく。



デイ・チェコの No.11スパゲティーニとパスタを美味しくする塩



エクストラヴァージン・オリーブオイル、パルメザン粉チーズ、ヌチマース(天然塩)、アンチョビソース



ニンニクの輪切りにした1.5mm程度をオリーブオイルで炒める



ニンニクの上からトマトのさいの目ニ裁断したものを投入しトマトをつぶす。



オリーブの輪切りを適宜投入して攪拌



コーダチーズを更に追加し、余熱を利用して表面を溶かす。

